

ТОВАРЕННАЯ КНИЖКА.

801-14
1798

ПОДАРОКЪ МОЛОДЫМЪ ХОЗЯЙКАМЪ

или

Руководство къ приготовленію дешеваго и вку-
снаго стола.

ДВѢСТИ ПЯТЬДЕСЯТЬ БЛЮДЪ.

Съ прибавленіемъ различныхъ водъ, наливокъ, ки-
слыхъ щей, квасовъ ягодныхъ, мороженаго и проч.

Составила *Марья Зеленцова.*

СЪ РИСУНКАМИ ВЪ ТЕКСТѢ.



МОСКВА.

Изданіе книгопродавца Е. А. Губанова.
1894.

Дозволено цензурою. Москва, 20 сентября 1893 года.



Типографія И. Я. Полякова, Покровка, д. Азанчевской.

ОТДѢЛЕНІЕ I.

ВОСКРЕСЕНЬЕ.

Супы.

1. Раковый супъ.

Взять фунта три хорошей говядины, промыть ее хорошенько, положить въ горшокъ, налить водою и поставить вариться, затѣмъ взять три десятка раковъ, вычистить шейки, верхушки снять и начинить ихъ говяжьимъ фаршемъ, все остальное отъ раковъ истолочь въ ступкѣ и поставить вариться; когда супъ будетъ готовъ, слѣдуетъ его процѣдить, а затѣмъ опустить въ бульонъ начиненные раки. За неимѣніемъ говяжьяго фарша можно раковъ начинивать бѣлымъ хлѣбомъ или развареннымъ въ молокѣ рисомъ, въ который слѣдуетъ прибавить сливочнаго масла. Начинку изъ бѣлаго хлѣба дѣлаютъ такъ: взять нѣсколько ломтей хлѣба, размочить въ молокѣ, затѣмъ хорошо выжать и смѣшать съ сырыми яйцами, недурно прибавить немного зелени.

2. Супъ со сморчками.

Слѣдуетъ взять двѣ курицы, отъ одной курицы отнять грудинку, а другую поставить вариться, прибавивъ къ ней и все оставшееся отъ первой курицы. Когда бульонъ достаточно уварится, слѣдуетъ прибавить ложку масла, луку и кореньевъ, перца и немного мушкатнаго орѣха. Отъ оставленной грудинки слѣдуетъ вынуть желтки и истолочь ихъ въ ступкѣ; когда они будутъ достаточно истолчены, то надѣлай изъ нихъ фрикадели, прибавь тертаго хлѣба, немного сливокъ и два яйца и все это хорошенько смѣшай. Приготовить нѣсколько сморчковъ, вынуть изъ нихъ корни и начинить приготовленнымъ фаршемъ, конечно слѣдуетъ класть въ каждый сморчекъ не болѣе какъ чайную ложку или даже менѣе. Когда всѣ сморчки будутъ начинены, то слѣдуетъ опускать ихъ въ супъ. Такой супъ очень вкусенъ.

3. Супъ изъ рябчиковъ.

Слѣдуетъ взять штукъ пять или шесть рябчиковъ, конечно смотря по числу обѣдающихъ персонъ. Три рябчика, промывъ хорошенько, положить въ кострюлю, а отъ остальныхъ трехъ рябчиковъ отнять грудки, а остатки также положить въ ту же кострюлю, куда ранѣе были положены первые три рябчика, подлить масла и хорошенько прожарить.

Когда рябчики достаточно ужарятся, ихъ слѣдуетъ вынуть, затѣмъ наръзать нѣсколько тоненькихъ ломтиковъ вегчины и телятины и положить въ то масло, гдѣ жарились рябчики, прибавить луку, немного кореньевъ, подлить ложки три бульона, подмѣшаннаго мукой, и поставить вариться. Спинки и ножки отъ оставшихся рябчиковъ слѣдуетъ истолочь и также положить въ кострюлю. Грудки трехъ рябчиковъ также истолочь отдѣльно, смѣшать ихъ съ полуфунтомъ масла, прибавить три яйца цѣльныхъ и два желтка и нѣсколько толченыхъ сухарей, изъ всей этой смѣси слѣдуетъ надѣлать клецокъ; если же клецки будутъ разваливаться, то слѣдуетъ прибавить яицъ, затѣмъ опускать клецки серебряной ложечкой въ супъ.

4. Супъ телячій.

Взять телячью головку, промыть ее хорошенько и поставить вариться до тѣхъ поръ, пока получится хорошій бульонъ. Когда бульонъ будетъ совершенно готовъ, головку вынуть, бульонъ процѣдить и все это оставить до другого дня. На слѣдующій день слѣдуетъ головку хорошенько разобрать, вынуть всѣ кости, а мягкія части наръзать маленькими кусочками, затѣмъ всѣ эти кусочки поджарить въ маслѣ, прибавивъ луку, перцу и соли; когда все

это хорошо поджарится, слѣдуетъ все опустить въ бульонъ и снова дать вариться, затѣмъ процѣдить и уже въ чистый бульонъ прибавить стаканъ винограднаго вина и лимоннаго сока. Если бульонъ окажется жидокъ, то слѣдуетъ прибавить яицъ.

2. Соусы.

1. Говядина подъ соусомъ.

Хорошую филейную часть говядины слѣдуетъ хорошенько вымыть, положить въ кастрюлю, подлить немного масла, положить кореньевъ, накрыть крышкою и поставить въ печь; если говядина будетъ подгорать, то слѣдуетъ подлить немного воды; говядину слѣдуетъ держать въ печи до тѣхъ поръ, пока она совершенно сдѣлается мягкой. Къ такой говядинѣ можно приготовить слѣдующій соусъ: взять полфунта зеленого горошку, разварить его въ водѣ, прибавить немного сахара, соли и уксусу и поставить все это въ печь. Передъ обѣдомъ положить говядину на блюдо и облить ее приготовленнымъ соусомъ.

2. Соусъ изъ фасоли.

Такой соусъ хорошо идетъ подъ котлеты, а потому объяснимъ прежде, какъ слѣдуетъ дѣлать

котлеты. Взять мягкую часть говядины или телятины, очистить ее отъ жилъ и мелко изрубить, затѣмъ прибавить размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба, два яйца, немного соли, все это хорошенько смѣшать и снова изрубить, потомъ дѣлать котлеты, обсыпая ихъ сухарями, затѣмъ положить на сковороду и обжаривать. Взять два фунта фасоли и спинковать, положить въ кастрюлю, налить водою и дать вариться до тѣхъ поръ, пока фасоль сдѣлается совершенно мягкой, потомъ откинуть ее на рѣшето, дать хорошенько обсохнуть; когда вода совершенно стечетъ, то слѣдуетъ фасоль положить въ кастрюлю, облить масломъ и дать хорошенько обжариться; когда она будетъ совершенно готова, подлить нѣсколько ложекъ бульона, подболтаннаго мукою. Передъ обѣдомъ, уложивъ котлеты на блюдо, облить приготовленнымъ соусомъ и подавать на столъ.

3. Соусъ изъ свѣжаго гороха.

Сварить хорошій кусокъ ветчины, нарѣзать ломтиками и облить слѣдующимъ соусомъ: очистить молодые стручья гороха, отварить ихъ въ водѣ, потомъ вынуть изъ кастрюли откинуть на рѣшето и дать хорошенько обсохнуть, затѣмъ снова положить въ кастрюлю, подлить масла, прибавить немного сахара.

4. Цыплята подъ соусомъ.

Взявъ нѣсколько штукъ цыплятъ, слѣдуетъ ихъ хорошо обжарить, при чемъ должно наблюдать, чтобы они не подгорѣли. Къ цыплятамъ хорошо сдѣлать слѣдующій соусъ: взять двѣ ложки муки, двѣ ложки масла, растереть хорошенько, прилить густого молока, немного кореньевъ и все это вскипятить и затѣмъ облить цыплятъ.

5. Соусъ изъ мозговъ.

Мозги слѣдуетъ хорошенько промыть, сварить ихъ въ водѣ, причемъ, конечно, необходимо прибавить немного соли, когда они немного поварятся, слѣдуетъ вынуть, осыпать сухарями и поджарить въ маслѣ; къ мозгамъ необходимо сдѣлать подливку. Взять стаканъ бульона, подцвѣтить его пережженнымъ сахаромъ и облить мозги. Соусъ этотъ весьма дешевый, но очень вкусный.

Жареніа.

1. Гусь.

Чтобы приготовить хорошо гуся, слѣдуетъ поступить такъ: вымывъ и хорошо вычистивъ гуся, слѣдуетъ начинить его шинкованной капустой или яблоками, конечно, прежде хорошо ихъ очистить;

когда гусь будетъ начиненъ, смазать его водою и поставить въ печь, наблюдая, чтобы онъ не подгорѣлъ. Къ гусю подавать маринованыя ягоды.



2. Свинина, начиненная капустой.

Взять часть свинины отъ лопатки, надрѣзать кожу, затѣмъ взять бѣлый качанъ капусты, мелко шинковать, прибавить можно нѣсколько штукъ яблоковъ, также мелко накрошенныхъ, смѣшать съ капустою и начинить свинину, затѣмъ кожу слѣдуетъ зашить ниткой, положить въ плошку, подлить воды и поставить въ печь, чтобы хорошо прожарилась.

3. Битая говядина.

Взять хорошую, мягкую часть говядины, надрѣзать не особенно толстыми ломтиками и бить ее скалкою до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается совершенно мягкой, затѣмъ обвалить мукой и положить на сковороду, подлить достаточное количество масла, надрѣзать ломтиками лука и также вмѣстѣ поджаривать.

Когда говядина совершенно ужарится, положить ее въ кострюлю, подлить бульона и снова поставить въ печь до обѣда.

4. Б и ф ш т е к с ь.

Взявъ хорошую часть говядины, должно отобрать ее отъ костей и жилъ, затѣмъ хорошенько избить скалкою такъ чтобы говядина была совершенно мягка. положить на сковороду, подлить масла и обжарить. Если говядина будетъ давать мало соку, то слѣдуетъ прибавить немного бульона, иначе она можетъ подгорѣть. Взять нѣсколько картофелинъ, нарѣзать ломтями и также обжарить; передъ обѣдомъ приготовленный бифштексъ положи на блюдо, обложи кругомъ обжареннымъ картофелемъ, подлеи бульона, который дала говядина, а сверху обсыпь наструганнымъ хрѣномъ.

5. Каплу н ѣ под ѣ соу сом ѣ.

Хорошаго каплуна слѣдуетъ хорошенько вымыть и вычистить, затѣмъ обмазать масломъ. положить въ кострюлю, поставить въ печь и дать хорошо обжариться. Къ каплуну можно приготовить слѣдующій соусъ: взять три или четыре луковицы, сварить ихъ въ водѣ, прибавить нѣсколько шампиньоновъ, положить ложки двѣ чуховскаго масла, лож-

ку муки, все это смѣшать хорошенько, дать нѣсколько разъ прокипятъ и затѣмъ обливаетъ каплуна передъ обѣдомъ.

Пирожныя.

1. Миндальный тортъ.

Взять одинъ фунтъ миндаля, очистить и истолочь мелко, прибавить фунтъ сахара и все смѣшать хорошенько, затѣмъ взять десятокъ желтковъ, растереть хорошенько, до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются густы, потомъ смѣшать ихъ съ истолченнымъ миндалемъ, затѣмъ оставшіеся бѣлки поднять, прибавить чашку муки картофельной и чашку муки крупчатой, смѣшать хорошенько все вмѣстѣ, приготовить форму, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями и выложить туда приготовленное тѣсто и поставить печь.

2. Кремъ изъ сливокъ.

Взять десять золотниковъ осетроваго клею, размочить его въ водѣ и затѣмъ разварить. Затѣмъ взять двѣ бутылки сливокъ, вылить въ кострюлю, которую слѣдуетъ обложить льдомъ, и бить сливки вѣнничкомъ; когда сливки будутъ хорошо взбиты, прибавить чайную чашку сахара, шокаладу, лимонной цедры, все это смѣшать вмѣстѣ и потомъ под-

ливать понемногу клея, затѣмъ выложить въ форму, которую также слѣдуетъ обложить льдомъ и выставить на погребъ. Когда потребуется вынимать изъ формы, то ее слѣдуетъ опустить въ теплую воду, отчего кремъ гораздо лучше выложится. Такой кремъ можно убрать вареньемъ. Если къ такому крему прибавить четыре растертыхъ желтка, то кремъ получить совершенно желтоватый цвѣтъ.

3. Б л а н м а н ж е.

Взять одинъ фунтъ сладкаго миндаля и нѣсколько миндалинь горькаго, очистить его хорошенъко, а затѣмъ истолочь, смѣшать съ двумя бутылками густого молока, поставить въ печь, гдѣ огонь долженъ быть очень легкій; когда молоко вскипитъ раза три, процѣдить сквозь салфетку, положить полторы чашки мелкаго сахару, немного развареннаго клея и снова дать вскипѣть нѣсколько разъ; когда остынетъ, вылить въ форму и поставить въ холодное мѣсто. Передъ самымъ обѣдомъ бланманже выложить на блюдо, сверху хорошо положить клубничнаго варенья.

4. К и с е л ь к а р т о ф е л ь н ы й.

Взять двѣ бутылки молока, вскипятить его хорошенъко, затѣмъ взять чашку картофельной муки,

развести ее немного холоднымъ молокомъ, прибавить чашку сахару, четверть фунта шеколаду, восьмушку толченаго миндаля, все это хорошенъко смѣшать и тихонько вливать въ кипящее молоко, причемъ слѣдуетъ хорошенъко бить лопаткою, чтобы не образовалось комковъ; давъ вскипѣть раза два, слѣдуетъ выливать въ форму, а затѣмъ вынести на холодъ. Къ столу такой кисель подаютъ со сливками.

5 Т о р т ь и з ь ч е р н а г о х л ѣ б а.

Слѣдуетъ взять ложки три хорошаго топленого масла, тереть его до тѣхъ поръ, пока оно побѣлѣетъ, потомъ положить шесть желтковъ и снова тереть хорошенъко. Истереть мелко черные сухари, смѣрять, чтобы вышло ихъ чайная чашка, прибавить полчашки сахару, можно положить немного ванили, затѣмъ оставшіеся бѣлки хорошенъко взбить и все это смѣшать вмѣстѣ, выложить въ форму, которую слѣдуетъ хорошо намазать масломъ и обсыпать сухарями, поставить въ вольную печь. Такой тортъ можно подавать со сливками.

ПОНЕДѢЛЬНИКЪ.

С у п ы.

1. У х а изъ стерляди съ фаршемъ.

Слѣдуетъ взять десятка два хорошихъ ершей, налить водою и поставить вариться, необходимо прибавить горошчатого перца, мушкетнаго орѣха, гвоздики, луку. Когда ерши достаточно уварятся, слѣдуетъ процѣдить сквозь салфетку. Изрѣзать десятокъ хорошихъ антоновскихъ яблокъ, и половину французскаго хлѣба, прибавить немного бульона изъ ершей и хорошенько растереть, такъ чтобы не было комковъ, выложи все это въ процѣженный бульонъ и снова поставь вариться, при чемъ необходимо снимать чаще пѣну. Взять хорошую стерлядь, нарѣзать ее, перетереть салфеткой и опустить также въ бульонъ. Потомъ слѣдуетъ сдѣлать изъ зеленаго фарша шариковъ и опустить ихъ также въ кастрюлю. Передъ обѣдомъ можно въ уху насыпать немного укропу.

2. С у п ь р а к о в ы й.

Взять десятка три крупныхъ раковъ, хорошо ихъ перемыть и поставить вариться; когда раки достаточно уварятся, бульонъ слить, а раковъ откинуть на рѣшето, очистить шейки, отнять верхнѣ черен-

ки. Взять чашку рису развареннаго, прибавить ложки двѣ масла и смѣшать это съ изрубленными раковыми шейками и этой смѣсью начинивать раковые скорлупки, складывая ихъ по двѣ вмѣстѣ. Затѣмъ бульонъ снова поставить въ печь, и когда онъ закипитъ, то опускать въ него начиненныя раковыя скорлупки.

3. Б а в а р с к а я л а п ш а.

Взять два яйца и четыре желтка, смѣшать съ полуфунтомъ муки, прибавить немного дрожжей и три ложки хорошаго молока, все это хорошенько смѣшать и поставивъ въ теплое мѣсто, дать подойти. Затѣмъ посыпать на столъ муки, выложить приготовленное тѣсто смѣсью все хорошенько и вадѣлать шариковъ, которые оставить на часъ времени, чтобы они снова могли нѣсколько подняться. Потомъ взять чашки двѣ молока, прибавить масла, дать скипѣть раза два, потомъ опустить въ кипящее молоко шарики и дать немного повариться, затѣмъ, вынувъ ихъ, разложить на блюдо. Взять бутылку молока, прибавить немного муки, сахару, три желтка, поставить на легкій огонь и чаще бить вѣнничкомъ; когда вскипитъ раза два, то облить шарики и подавать къ столу

4. Французскій супъ.

Взять хорошую часть говядины и сварить изъ нее хорошій бульонъ; когда говядина достаточно выварится, должно ее вынуть, а бульонъ процѣдить. Потомъ взять бѣлый кочанъ капусты, рѣпы, моркови, все это мелко исшинковать, положить въ кастрюлю, прибавить ложки три масла и дать хорошенько упрѣть. Затѣмъ вылить въ кастрюлю бульонъ, прибавить немного перца, мушкатнаго орѣха и снова дать нѣсколько разъ вскипѣть. Къ такому супу необходимо подавать обжаренный бѣлый хлѣбъ, который нарѣзывается небольшими кусочками и обжаривается въ маслѣ.

5. Солянка.

Взять одинъ фунтъ хорошей говядины и одинъ фунтъ ветчины, нарѣзать все маленькими ломтиками, взять двѣ луковицы и пять огурцовъ, шинковать капусту, смѣшать вмѣстѣ и поджарить въ маслѣ. Потомъ взять селедку, выбрать изъ нея кости, искрошить и, все вмѣстѣ смѣшавъ, положить въ кастрюлю и налить бульономъ, за часъ передъ обѣдомъ подправить смѣтаной.

Соусы.

1. Буженина.

Взять кусокъ хорошей свинины, напиговать ее чеснокомъ и поставить въ печь, къ обѣду подавать съ слѣдующимъ соусомъ: взять три луковицы, изрѣзать мелкими ломтиками и поджарить хорошенько въ маслѣ: когда лукъ достаточно поджарится, сложить его на тарелку, а въ оставшееся масло, гдѣ жарили лукъ, положить ложки три муки, прибавить немного бульона, двѣ ложки уксуса, все это стереть хорошенько, потомъ смѣшать съ лукомъ и облить буженину.

2. Телячьи ножки.

Телячьи ножки слѣдуетъ хорошо уварить, выбрать изъ нихъ кости, затѣмъ разбить два яйца, обвалить въ нихъ ножки, затѣмъ обсыпать мукой и обжарить. Къ телячьимъ ножкамъ можно сдѣлать слѣдующій соусъ: взять чечевицы, сварить ее и откинуть на сито, затѣмъ положить въ кастрюлю масла, подсыпать муки, влить немного бульона и положить туда чечевицу и дать вскипѣть нѣсколько разъ, передъ обѣдомъ облить ножки и подавать къ столу.

3. Соусъ изъ брюквы.

Взять хорошую спѣлую брюкву, сварить ее и потомъ изрѣзать ломтиками и поджарить въ маслѣ, затѣмъ сложить въ кастрюлю, подлить бульона, всыпать ложки двѣ муки и дать раза два вскипѣть. Этотъ же соусъ можно дѣлать другимъ способомъ: когда брюква сварится, то слѣдуетъ ее мелко истереть, потомъ прибавить достаточно масла, смѣшать хорошенько и выложить на блюдо, а сверху посыпать сухарями и поставить въ печь. Такой соусъ можно подавать къ котлетамъ. За неимѣніемъ брюквы можно соусъ этотъ сдѣлать изъ рѣпы.

4. Макароны.

Прежде нужно макароны сварить въ водѣ и откинуть ихъ на рѣшето; когда вода достаточно стечетъ, положить ихъ въ кастрюлю, облить чухонскимъ масломъ, подлить немного бульона и дать вскипѣть раза два или три. Передъ обѣдомъ, макароны положить на блюдо, затѣмъ взять кусокъ сыра и истереть его мелко на чистой терткѣ и обсыпать макароны. Лучше всего къ макаронамъ идетъ зеленый сыръ, но за неимѣніемъ его можно замѣнить обыкновеннымъ сыромъ.

Жаренныя.

1. Индѣйка.

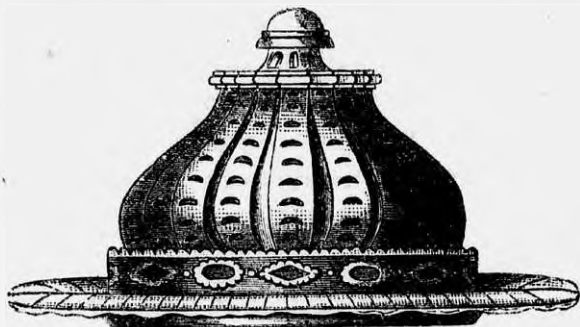
Индѣйку слѣдуетъ хорошенько вычистить и обжарить, потомъ взять полфунта рису, сварить его въ молокѣ; когда рисъ достаточно остынетъ, прибавить въ него немного коринки и три сырыхъ яйца, размѣшать все это хорошенько и набить зобъ индѣйки, кожу слѣдуетъ зашить ниткою, затѣмъ поставить индѣйку въ печь и смотрѣть, чтобы она не подгорѣла; когда индѣйка будетъ давать изъ себя сокъ, то слѣдуетъ этимъ сокомъ ее чаще поливать.

2. Поросянокъ.

Поросенка слѣдуетъ хорошо промыть, потроха вынуть и изрубить мелко, потомъ сварить густую пята яицъ и также изрубить, а затѣмъ смѣшать съ изрубленными потрохами, все это смѣшать съ пятами взбитыми яйцами и масломъ и поставить обжариться, затѣмъ, начинивъ поросенка, слѣдуетъ подлить немного бульона. Начинку къ поросенку можно сдѣлать и другимъ манеромъ: сварить говядины, мелко изрубить ее, прибавить немного манной каши, развести яйцами и также начинить поросенка.

3. Д и ч и н а.

Дичину слѣдуетъ какъ можно лучше промывать, потомъ положить ее на противень, смазать масломъ, подлить воды, чтобы она не подгорѣла и поставить жариться; когда начнетъ обжариваться, то слѣдуетъ обливать понемногу свѣжей смѣтаной и снова поставить въ печь.



Пирожныя.

1. Пирогъ сладкій.

Замѣсить довольно сдобное тѣсто, раскатать его, положить на блюдо, обрѣзать рѣзцомъ и налить вареньемъ потолще; изъ оставшагося тѣста нарѣзать узенькихъ полосокъ и уложить ихъ на пирогъ клѣточками, поставить въ нежаркую печь. Передъ обѣдомъ пирогъ посыпать сахаромъ и подавать на столъ.

2. Шоколадный кремъ.

Взять четверть фунта хорошаго шоколада, истереть его мелко на чистой теркѣ, прибавить чашку сахару, рюмку винограднаго вина, немного ванили; все это смѣшать хорошенько, потомъ влить бутылку вина какого хочешь. Разварить клея золотниковъ десять, влить его въ приготовленный кремъ и поставить на легкій огонь, дать вскипеть, причемъ необходимо бить вѣнчикомъ, затѣмъ взбить десятокъ желтковъ и вливать понемногу въ кастрюлю, не переставая бить до тѣхъ поръ, пока не закипитъ, затѣмъ вынуть изъ печи и дать остынуть и наливать въ форму, которую слѣдуетъ обложить кругомъ льдомъ, вынести на погребъ, гдѣ и оставить до самого обѣда. Когда будетъ нужно вынимать изъ формы, то ее слѣдуетъ опустить въ горячую воду, отъ чего кремъ выложится гораздо лучше.

3. Сливочные пирожки.

Взять двѣ бутылки хорошихъ сливокъ, взбить десятокъ яицъ, чашку сахару, немного лимонной цедры и все это хорошенько смѣшать, затѣмъ бить съ часъ времени вѣнчикомъ, затѣмъ протереть хорошенько ломтей пять бѣлаго хлѣба, прибавить четверть фунта толченаго миндаля, все это смѣшать, налить въ небольшія формочки и поста-

вить въ печь. Передъ обѣдомъ на каждый пирожокъ можно положить понемногу варенья.

4. Рисовая каша.

Фунтъ хорошаго чистаго рису должно смолоть въ порошокъ, прибавить полфунта толченаго миндаля, ложки три розовой воды, смѣшать все это хорошенько, положить въ кастрюлю и, наливъ молока, поставить въ печь и дать провариться; когда каша будетъ достаточно густа, вылить на глубокое блюдо, постудить и къ столу подавать.

5. Блины.

Взять пятокъ яицъ, отдѣлать бѣлки и бить ихъ хорошенько, затѣмъ смѣшать съ желтками, прибавить чашку сахару и снова бить до пѣны. Потомъ прибавить ложки четыре густыхъ сливокъ и нѣсколько толченаго миндаля, двѣ ложки муки, все это хорошенько размѣшай и пеки на небольшой сковородѣ. Къ обѣду подавай блинчики съ вареньемъ.

ВТОРНИКЪ.

Супы.

1. Бураки изъ свеклы.

Взять фунта два хорошей говядины и фунта два свинины, положить въ горшокъ, налить водою и

поставить вариться. Нашинковать свѣжей свеклы, одну луковицу, смѣшать вмѣстѣ, подлить масла и поджарить въ кастрюлѣ, наблюдая, чтобы свекла не подгорѣла. Когда свекла достаточно обжарится, прибавить въ нее ложки четыре бульона, подмѣшать ложку муки и за часъ до обѣда опустить въ приготовленный бульонъ; для вкуса можно прибавить ложки двѣ уксуса.

2. Солянка съ огурцами.

Взять хорошей говядины фунта три, изрѣзать ее небольшими кусочками и поставить вариться, чаще снимать пѣну. Когда говядина достаточно уварится, то прибавить мелко накрошенныхъ огурцовъ и одну луковицу, подправить мукой и масломъ.

3. Щи изъ разсады.

Взять фунта три хорошей говядины, сварить изъ нея бульонъ, затѣмъ взять зеленой разсады, нарѣзать ее, облить кипяткомъ и дать ей постоять съ полчаса, откинуть на рѣшето, выжать хорошенько и изрѣзать луковицу, положить въ горшокъ съ бульономъ, подправить мукой и дать раза два вскипеть.

4. Супъ изъ дичины.

Взять нѣсколько дичины, сварить ее въ водѣ, потомъ разнять на части, затѣмъ нарѣзать ломтиками

огурцовъ соленыхъ и одинъ лимонъ, все это положить въ кострюлю, дать раза три вскипѣть, приправить немного мукой.

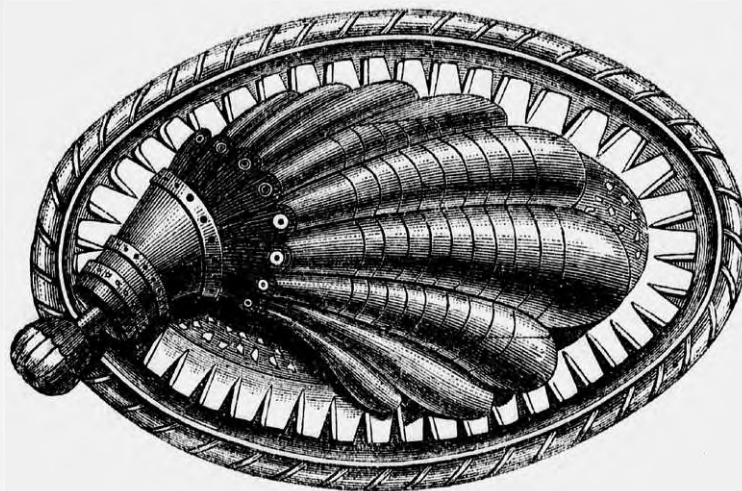
5. Солянка съ рыжиками.

Взять четыре фунта хорошей говядины, сварить изъ нея бульонъ, взять рыжиковъ, вымыть ихъ хорошенъко, изрѣзать ихъ мелко, или даже изрубить, прибавить одну большую луковицу, все это облить масломъ и немного обжарить на самомъ легкомъ огнѣ, затѣмъ положить въ бульонъ и дать кипѣть раза два или три; когда супъ достаточно уварится, заправить его мукою и масломъ. Передъ обѣдомъ посыпать зеленью.

Холодные блюда.

1. Ветчина.

Самая вкусная ветчина бываетъ запеченая; для этого нужно взять фунта два ржаной муки, замѣсить изъ нея тѣсто и этимъ тѣстомъ обмазать ветчину и затѣмъ поставить въ жаркую печь и дать ей хорошо упесться. Когда вынешь изъ печи, то слѣдуетъ тѣсто хорошо обчистить ножами, снять кожу и украсить ветчину гвоздикой.



2. Студень.

Взять коровьи ноги, опалить съ нихъ шерсть, затѣмъ хорошенъко вымыть и поставить въ печь вариться; когда студень достаточно уварится, вынуть изъ горшка, выбрать всѣ кости, а всѣ мягкія части нарѣзать маленькими кусочками, уложить на блюдо; бульонъ, въ которомъ варилась студень, процѣдить сквозь салфетку и облить нарѣзанные кусочки, а затѣмъ вынести на холодъ.

Студень подаютъ со свѣжимъ хрѣномъ и уксусомъ.

3. Окрошка.

Очень часто отъ стола остается много вареной говядины и жаренаго, а потому все это можно упо-

треблять въ кушанье, называемое окрошкой; для этого нужно старые куски мелко наръзать или изрубить, затѣмъ прибавить накрошеннаго зеленаго лука, вареныхъ яицъ, шеекъ отъ раковъ, все это хорошенько смѣшать, облить хорошимъ квасомъ или кислыми щами; затѣмъ положить ложки двѣ смѣтаны и подавать къ столу.

4. Винегреть изъ мяса.

Такой винегреть тоже можно сдѣлать изъ остатковъ отъ стола. Взять говядины, телятины, различной жареной дичи, наръзать все небольшими ломтиками, уложить красиво на блюдо, затѣмъ наръзать огурцовъ, каперцевъ, оливокъ, нѣсколько ломтиковъ лимону и все вмѣстѣ смѣшать, потомъ слѣдуетъ сдѣлать слѣдующую подливку: взять нѣсколько ложекъ уксусу, ложку прованскаго масла, ложки двѣ сахару, немного соли и горчицы, все хорошо стереть вмѣстѣ и облить винегреть.

П а с т е т ы.

1. Раковъ пастеть.

Сдѣлать хорошо фунта два слоенаго тѣста, раскатать толщиною въ палецъ и положить его въ форму. Затѣмъ нужно приготовить рыбный фаршъ, затѣмъ вычистить раковыхъ шеекъ; взять молодого зеленаго

горошку и разварить его въ молокѣ; когда онъ достаточно уварится, то слѣдуетъ его остудить, а затѣмъ положить слой на приготовленное тѣсто, затѣмъ положить слой раковыхъ шеекъ и, наконецъ, слой фарша и продолжать такъ до тѣхъ поръ, пока уложится вся начинка. Когда форма будетъ наложена полная, то сверху покрыть тонкимъ слоемъ тѣста и поставить въ печь.



2. Пастеть съ почками.

Чтобы сдѣлать хорошее тѣсто для пастета, нужно взять кипяченой воды стакана два, четверть фунта масла, немного соли и замѣсить на этомъ крутое тѣсто, затѣмъ бить его скалкою и, подсыпая муки, переворачивать на обѣ стороны, продолжать это дѣлать до тѣхъ поръ, пока тѣсто получится самое крутое; тогда слѣдуетъ тѣсто раскатать не особенно тонко. Взять телячьи почки, поджарить ихъ и затѣмъ изрубивъ, прибавить немного рубленаго луку, перца, мушкатнаго орѣха. Если почек окажется мало, тогда

можно прибавить ливера, все это хорошенько смѣшать, положить немного масла и положить въ приготовленное тѣсто, сверху закрыть нетолстымъ слоемъ тѣста и поставить въ неособенно жаркую печь.

3. Пастетъ съ капустой.

Взять хорошій кочанъ капусты, сварить его въ бульонѣ, отжать и смѣшать капусту съ пятью ложками смѣтаны; взять жареной куропатки, кусокъ ветчины, сладкаго мяса, нарэзать все это кусочками и хорошенько поджарить, затѣмъ вымазать кострюлю масломъ, положить въ нее приготовленное тѣсто для пастета и класть начинку рядами, то есть рядъ капусты, рядъ куропатки, которую слѣдуетъ посыпать сыромъ, потомъ рядъ ветчины, продолжать до тѣхъ поръ, пока вся начинка уложится, закрыть сверху тѣстомъ и поставить въ печь. Когда пастетъ будетъ готовъ, то слѣдуетъ его выложить изъ кострюли, обернуть верхъ дномъ, надрѣзать и внутрь налить бульона.

4. Пастетъ изъ свѣжей лососины.

Взять хорошей лососины, сварить ее въ водѣ, а затѣмъ нарэзать кусочками, кости должно всё вынуть. Потомъ взять немного перцу, петрушки, лимоннаго сока, немного соли, ложки три прованскаго

масла, все это хорошенько смѣшать и облить куски лососины и дать полежать ей съ полчаса времени, чтобы она могла пропитаться. Затѣмъ взять французскій хлѣбъ, нарэзать его ломтями, отварить въ молокѣ такъ, чтобы образовалась густая каша, растереть хорошенько, чтобы не было комковъ, налить бульона, прибавить четыре яйца. Когда все это будетъ готово, приготовить тѣсто для пастета, положить его на блюдо, затѣмъ укладывать начинку рядами, то есть рядъ лососины и рядъ фаршу, накрой сверху тѣстомъ и поставь въ печь. Къ такому пастету можно сдѣлать соусъ: взять пять яицъ, сварить ихъ въ густую, затѣмъ вынуть желтки и хорошенько ихъ растереть, налить въ небольшую кострюлю хорошаго бульона, высыпать туда растертые желтки, прибавить немного лимоннаго сока, дать два раза вскипѣть и подавать къ столу вмѣстѣ съ пастетомъ.

П и р о ж н ы я.

1. Бисквиты.

Взять полтора желтка яицъ, отдѣлить желтки, бѣлки хорошенько взбить, затѣмъ взять чашку сахара, смѣшать его съ желтками и тереть до тѣхъ поръ, пока желтки сдѣлаются совершенно бѣлы. Затѣмъ взять чашку муки крупчатой и чашку карто-

фельной, смѣшать хорошенько, всыпать въ поднятые бѣлки, снова хорошо промѣшать и затѣмъ уже прибавить желтки. Надѣлать изъ бумаги небольшихъ коробочекъ и вливать въ нихъ приготовленное тѣсто, поставить въ нежаркую печь. Передъ обѣдомъ сверху можно положить понемногу варенья.

2. Розочки.

Взять восемь свѣжихъ яицъ, отдѣлить бѣлки и хорошенько поднять, прибавить полчашки сахару и рюмку винограднаго вина, замѣсить на этомъ тѣсто, которое слѣдуетъ хорошенько бить лопаткою, затѣмъ, прибавивъ еще немного муки, мѣсить до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ достаточно крутое, раскатать скалкою тонко и нарѣзать кружечковъ стаканомъ или рюмкою, затѣмъ складывать по четыре или пяти кружечковъ другъ на дружку, надрѣзать съ четырехъ сторонъ, а средину крѣпко сжать, чтобы кружечки не раздѣлялись. Налить въ кастрюлю масла, поставить на огонь; когда масло закипитъ, опускать розочки и держать ихъ въ маслѣ до тѣхъ поръ, пока зарумянятся. Къ обѣду положить на каждую розочку варенья и подавать къ столу.

3. Кольца.

Взять хорошей муки, замѣсить тѣсто на кипяченомъ тепломъ молокѣ не особенно крутое, какъ обы-

кновенно готовится для булокъ, тѣсто слѣдуетъ бить хорошенько скалкою, отъ чего оно сдѣлается гораздо рыхлѣе, затѣмъ взбить десятокъ яицъ, облить тѣсто и снова мѣсить и бить скалкою, затѣмъ положить тѣсто въ форму и понемногу выпускать въ кипящее масло и дать зарумяниться.

4. Наливашники.

Взять пять яицъ, смѣшать съ чашкой воды, прибавить три ложки рому и на этомъ замѣсить тѣсто довольно крутое, затѣмъ хорошенько бить скалкою, потомъ расчучить довольно тонко и надѣлать небольшие пирожки, затѣмъ положить въ каждый пирожокъ варенья и защипать. Налить въ кастрюлю масла и когда оно закипитъ, то опустить въ масло пирожки. Къ столу подавать, обсыпавъ ихъ сахаромъ.

5. Вѣтеръ.

Взять десятокъ яицъ, отдѣлить бѣлки и взбить ихъ хорошенько, прибавить полчашки мелкаго сахару, ложку картофельной муки, все это хорошенько смѣшать, затѣмъ смазать бумагу масломъ и наливать на нее тѣсто комочками, посадить въ печь, которая должна быть нежаркая. Передъ обѣдомъ положить варенья.

СРЕДА.

Супы.

1. Супъ изъ курицы.

Взять хорошую курицу, хорошенько ее вычистить и промыть, затѣмъ рознять на части, налить водою и поставить вариться, приче́мъ должно чаще снимать пѣну; когда бульонъ достаточно уварится, слѣдуетъ его процѣдить, положить разныхъ кореньевъ, немного перловыхъ крупъ и снова дать увариться.

2. Телячій супъ.

Взять хорошей телятины фунта три, налить водою и поставить вариться, чаще слѣдуетъ снимать пѣну, а потомъ процѣдить, когда супъ достаточно устоитъ, прибавить различныхъ кореньевъ и снова поставить въ печь.

3. Супъ съ фаршемъ.

Взять фунта три хорошей говядины, хорошенько ее промыть и поставить вариться, затѣмъ приготовить фаршъ слѣдующимъ образомъ: взять мягкій кусокъ говядины, выбрать жилы и изрубить мелко, прибавить размоченнаго бѣлаго хлѣба, два яйца, немного соли, сливочнаго масла, все это хорошенько смѣшать и потомъ надѣлать небольшихъ шариковъ, немного обжарить и затѣмъ опустить въ бульонъ.

4. Лапша.

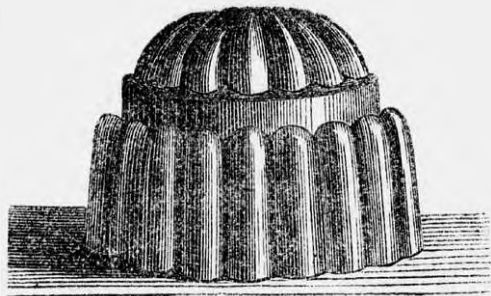
Лапша есть любимое кушанье при русскомъ столѣ; чтобы приготовить хорошую лапшу, нужно взять три яйца, размѣшать ихъ хорошенько, прибавить немного воды и замѣсить самое крутое тѣсто, затѣмъ раскатать его насколько возможно тоньше, разложить на столѣ и дать немного просохнуть, затѣмъ кружки свернуть трубочками и крошить мелко ножомъ. Приготовить хорошій бульонъ изъ говядины, хорошо также прибавить немного свинины; когда бульонъ достаточно уварится, вынуть изъ него мясо и засыпать лапшею, но никогда не должно засыпать лапшу задолго до обѣда, ибо она можетъ перевариться. Самая лучшая лапша та, кагда она засыпана передъ самымъ обѣдомъ.

Соусы и холодныя.

1. Селедка съ телятиной.

Взять небольшой мягкій кусокъ жареной телятины, двѣ селедки, которыя прежде нужно хорошо вымочить, а потомъ снять съ нихъ кожу, выбрать всѣ кости и изрубить вмѣстѣ съ телятиной; потомъ сварить картофелю, штукъ десять не болѣе, протереть сивозъ сито, прибавить ложки три сухарей и изруб-

ленную луковицу, все вмѣстѣ смѣшать и изрубить совершенно мелко, а когда будетъ готово, прибавить чашку молока, три яйца и ложки четыре масла, затѣмъ взять довольно глубокую сковороду, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями и положить на нее приготовленное тѣсто, поставить въ печь и дать хорошенько запечься.



2. Г а л а н т и р ь.

Взять птичью головку, хорошенько вымыть, разнять на части и поставить вариться; когда бульонъ будетъ достаточно крѣпокъ, процѣдить его, положить моркови, петрушки, луку, лавроваго листу, нѣсколько кусковъ лимона, гвоздики, корицы, ложки три уксуса и рюмку винограднаго вина и снова поставить вскипѣть раза два, потомъ дать бульону хорошенько простынуть и толкнуть въ него штукъ пять сырыхъ яицъ, которые прежде должно хорошенько взбить, и снова поставить на огонь и дать

кипѣть до тѣхъ поръ, пока бульонъ сдѣлается совершенно чистъ, процѣдить его нѣсколько разъ черезъ салфетку, потомъ налить галантирь въ приготовленную форму и дать застынуть, затѣмъ уложить нѣсколькими кусками лимона, прибавить каперцевъ и оливокъ, нарѣзать кружечками маркови, положить нѣсколько кружечковъ сваренныхъ въ густую яицъ, затѣмъ снова залить немного галантиромъ и снова дать застынуть, и потомъ уже укладывать дичь, какая случится, затѣмъ снова залить галантиромъ и поставить на погребъ. Передъ обѣдомъ выложить на блюдо и подавать къ столу.

2. Соусъ изъ котлетъ.

Котлеты можно дѣлать изъ различнаго мяса, на примѣръ: изъ говядины, баранины, телятины, свинины. Взявши хорошій мягкій кусокъ мяса, нужно очистить его отъ жилъ, а потомъ мелко изрубить, затѣмъ прибавить размоченнаго бѣлаго хлѣба и снова порубить, затѣмъ прибавить два яйца, хорошенько размѣшать и дѣлать котлеты, обсыпая ихъ сухарями и жарить, но слѣдить, чтобы они не пережарились, иначе они потеряютъ свой вкусъ. Подъ котлеты дѣлаютъ различные соусы, какъ-то: изъ горошку, изъ картофелю, который нужно прежде

очистить и сварить, затѣмъ хорошенько протереть сквозь рѣшето или на машинкѣ, прибавить въ тертый картофель ложки двѣ бульона, толкнуть два яйца и поставить не надолго въ печь. Передъ обѣдомъ, уложивъ котлеты на блюдо, облить соусомъ.

3. Соусъ изъ шинкованной капусты

Взять кочанъ бѣлой или цвѣтной капусты, мелко шинковать, отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать хорошенько обсохнуть, затѣмъ положить въ кастрюлю, облить масломъ, прибавить немного бульона, положить одну луковицу, ложки двѣ муки, ложки три уксуса, немного сахара, все хорошенько смѣшать и поставить вариться. Такой соусъ хорошо подавать къ вареной говядинѣ.

4. Пилавъ изъ курицы.

Взявъ курицу, нужно прежде ее сварить; когда она достаточно уварится, вынуть ее, а бульонъ засыпать густо рисомъ, прибавить ложки три сливочного масла. Курицу слѣдуетъ разнять на части, облить яйцами и обсыпать сухарями и снова ее надолго поставить въ печь, дать немного зарумяниться. Передъ обѣдомъ разваренный рисъ въ бульонѣ выложить на блюдо, а сверху уложить курицей.

5. Пуддингъ.

Взять два или три французскіе хлѣба, размочить ихъ хорошенько въ молокѣ, затѣмъ отжать досуха. Штукъ шесть яицъ разбить, отдѣлить бѣлки и хорошенько взбить, влить ихъ въ приготовленный хлѣбъ и хорошенько размѣшать, прибавить полфунта толченаго сладкаго миндаля и нѣсколько миндалинь горькихъ, коринки, полчашки сахару, четверть фунта изюму и все смѣшать вмѣстѣ. Приготовить форму, обмазать масломъ и посыпать сухарями, выложить приготовленный пуддингъ и поставить въ печь. Къ такому пуддингу хорошо сдѣлать слѣдующій соусъ: взять нѣсколько штукъ яицъ, отдѣлить желтки и растереть ихъ добѣла, прибавить сахару и бить хорошенько вѣнчикомъ, пока желтки сдѣлаются совершенно густы, положить ихъ въ кастрюлю, подлить вина винограднаго, поставить на легкій огонь, не переставая бить вѣнчикомъ.

6. Соусъ изъ цвѣтной капусты.

Сварить кочанъ цвѣтной капусты, откинуть на рѣшето и дать водѣ хорошенько стечь, затѣмъ взять штукъ пять желтковъ, хорошенько ихъ растереть, прибавить сахару, стаканъ винограднаго вина, влить въ кастрюлю и поставить на легкій огонь; когда

закипитъ, то слѣдуетъ не переставая бить вѣнчикомъ; когда соусъ достаточно уварится, смѣшать его съ капустой, прибавить два бѣлка, и соусъ готовъ. Такой соусъ хорошо идетъ къ спаржѣ. Спаржу нужно сварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать хорошенько обсохнуть. Передъ обѣдомъ уложить ее на блюдо и облить соусомъ. Можно спаржу также подавать со свѣжимъ растопленнымъ масломъ.

Ж а р е н ы я.

1. К у р и ц а ж а р е н а я.

Взять двѣ курицы, рознять ихъ на части, затѣмъ взять нѣсколько луковицъ, нарѣзать ихъ кружечками, горошчатого перца, ложки три уксуса, выжать сокъ изъ лимона, все это смѣшать вмѣстѣ и облить курицъ, затѣмъ слѣдуетъ курицъ изжарить. Потомъ взять петрушки, смочить ее въ маслѣ, нарѣзать и обсыпать курицъ.

2. Ф а р ш и р о в а н н ы е ц ы п л я т а.

Взять нѣсколько штукъ цыплятъ, выпотрошить и хорошо промыть, положить въ воду и дать постоять съ полчаса времени, затѣмъ рознять ихъ на части. Потомъ взять кусокъ мягкой телятины, разварить

полфунта пшена въ молокѣ, толкнуть два или три яйца, телятину изрубить и все это хорошенько смѣшать; когда фаршъ будетъ готовъ, начини цыплятъ, положи ихъ въ кастрюлю, подлей немного бульона и подложи зелени, поставь въ печь и дай хорошо прожариться. Къ такимъ цыплятамъ можно сдѣлать какой угодно соусъ.

3. Ф а р ш и р о в а н н а я г р у д и н к а

Приготовить хорошую жирную, баранью грудинку, затѣмъ взять французскій хлѣбъ, размочить его въ молокѣ и поджарить въ сливочномъ маслѣ, можно прибавить петрушки; когда хорошо поджарится, остудить и прибавить штукъ пять яицъ, смѣшать хорошенько и начинить грудинку.

4. Х о л о д н о е ж а р к о е.

Взять хорошій кусокъ отъ огузка, побить его скалкою, чтобы мясо сдѣлалось совершенно мягко, затѣмъ слѣдуетъ мясо хорошо напиговать. Потомъ взять двѣ телячьи ножки, лавроваго листа, полъ-лимона, перца, луку, кореньевъ, все это смѣшать. Говядину положить въ кастрюлю, а затѣмъ все остальное, подлить немного воды или бульона и поставить въ печь. Когда говядина достаточно ужа-

рится, вынуть ее, а къ соусу подлить уксусу и облить говядину.

Пирожныя.

1. Воздушный пирогъ.

Взять десятка два хорошихъ яблокъ, испечь ихъ, затѣмъ выбравъ сѣмячки протереть сквозь сито, прибавить чашку сахару и бить довольно долго лопаткою. Потомъ взять десятокъ яицъ, отдѣлить бѣлки и поднять ихъ, затѣмъ смѣшать съ яблоками, выложить въ каменное блюдо и поставить въ нежаркую печь. Когда пирогъ будетъ готовъ, вынуть его и облить сверху вареньемъ.

2. Шинкованный пирогъ.

Взять фунтъ миндаля, обварить его кипяткомъ, затѣмъ вычистить и мелко испинковать, прибавить чашку сахару, четыре взбитыхъ бѣлка и ложку лимоннаго сока, все это хорошенъко смѣшать, потомъ надѣлать лепешечки и класть на бумагу, а затѣмъ поставить въ нежаркую печь.

3. Яблочный кремъ.

Взять десятокъ яблокъ, очистить ихъ и сварить, а потомъ протереть сквозь сито, прибавить чашки

двѣ сахару и пять бѣлковъ, выжать сокъ изъ лимона и снять цедру, все это смѣшать хорошенъко, положить въ кастрюлю, которую слѣдуетъ обложить льдомъ и бить все вѣнчикомъ; прибавить ложки двѣ разваренаго клея и поставить на погребъ.

4. Вареное тѣсто.

Взять стакана два горячей воды и замѣсить на немъ густое тѣсто, хорошенъко промѣшать и дать совершенно остынуть. Взять чашку масла и растереть его добѣла, прибавить пять желтковъ, смѣшать хорошенъко, а потомъ прибавить взбитые бѣлки, все это смѣшать съ тѣстомъ и хорошо растереть, изъ тѣста надѣлать небольшихъ лепешечекъ, въ срединѣ которыхъ должно продѣлать ямки, посадить въ печь. Передъ обѣдомъ на каждую лепешечку положить варенья.

5. Картофельный кисель.

Взять бутылки двѣ хорошаго молока, вскипятить нѣсколько разъ, затѣмъ взять чашку картофельной муки, развести ее молокомъ и понемногу вливать въ кастрюлю; при этомъ слѣдуетъ бить вѣнчикомъ, чтобы не было комковъ; дать раза два вскипеть, затѣмъ натереть четверть фунта шоколада, прибавить чашку сахару, немного ванили и положить въ

кисель, давъ снова вскипѣть. Когда кисель достаточно уварится, вылить въ форму и поставить на холодъ. Къ обѣду подавать со сливками.

6. Е щ е я б л о ч н ы й п и р о г ъ .

Взять десятокъ яблокъ, сварить ихъ и протереть сквозь сито, натолочь сухарей изъ чернаго хлѣба и обсыпать ими довольно толсто оловянное или каменное блюдо, которое слѣдуетъ прежде смазать масломъ, затѣмъ положить рядъ яблоковъ, къ которымъ слѣдуетъ прибавить сахару, а потомъ посыпать сухарями и продолжать до тѣхъ поръ, пока будетъ блюдо полное, поставить въ печь и дать запечься. Такой пирогъ можно подавать къ столу со сливками или вареньемъ.

Ч Е Т В Е Р Г Ъ .

С у п ы .

1. Г о р о х о в ы й с у п ъ .

Сварить хорошій бульонъ мясной, потомъ взять фунтъ гороха, разварить его въ водѣ, протереть сквозь сито и положить въ бульонъ, прибавить небольшой кусокъ ветчины и поставить снова въ печь. Къ такому супу необходимо сдѣлать гренки, то есть

нарѣзать небольшими ломтиками бѣлый хлѣбъ, обжарить ихъ и подавать къ супу.

2. Е щ е г о р о х о в ы й с у п ъ .

Взять фунтъ гороху, разварить его въ водѣ и, когда онъ будетъ достаточно мягокъ, протереть сквозь сито, прибавить немного соли, сливочнаго масла ложки три, три яйца сырыхъ, все это хорошенько смѣшать и развести кипяткомъ, затѣмъ нарѣзать луку, поджарить его и также опустить въ супъ. Этотъ супъ также слѣдуетъ подавать съ гренками.

3. М о л о ч н ы й с у п ъ .

Взять хорошаго молока, вскипятить его нѣсколько разъ, потомъ всыпать чашку рису или перловыхъ крупъ и снова поставить въ печь; когда супъ достаточно уварится, то слѣдуетъ прибавить нѣсколько ложекъ сливочнаго масла и два яйца и снова дать два раза вскипѣть; въ такой супъ можно положить сахару, но тогда уже не слѣдуетъ класть соли. Передъ обѣдомъ супъ можно посыпать корицею.

4. О в с я н ы й с у п ъ .

Сварить хорошій мясной бульонъ, затѣмъ взять фунтъ овсяной крупы, разварить ее въ водѣ и, когда

она достаточно разварится, протереть ее сквозь рѣшето, прибавить ложки двѣ сливочнаго масла и хорошенько перемѣшать, прибавить полфунта чернослива и все это опустить въ бульонъ и дать нѣсколько разъ прокипятъ.

5. Супъ говяжій съ лукомъ.

Взять фунта два хорошей говядины, нарѣзать небольшими ломтиками, затѣмъ нарѣзать побольше луку также ломтиками и положить вмѣстѣ съ говядиной въ кастрюлю, накрыть плотно крышкою и поставить въ печь. Когда говядина достаточно упрѣетъ, вынуть ее и опустить въ бульонъ, который долженъ быть приготовленъ изъ хорошей и жирной говядины, прибавить кореньевъ и немного перцу.

2. Пирожки въ супу.

1. С п у с к н ы е п и р о ж к и.

Взять стакана два молока, прибавить три яйца, хорошенько размѣшать и замѣсить тѣсто довольно крутое, необходимо нужно прибавить дрожжей, бить тѣсто не менѣе полчаса и затѣмъ поставить въ теплое мѣсто, чтобы тѣсто поднялось. Затѣмъ приготовить начинку изъ говяжьяго фарша, надѣлать изъ тѣста небольшіе пирожки, положить начинки,

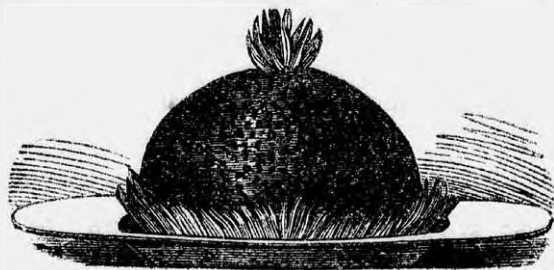
защипать хорошенько и опускать въ кастрюлю, въ которой должно кипѣть масло.

2. Б л и н н ы е п и р о ж к и.

Напечь обыкновенныхъ прѣсныхъ тоненькихъ блинчиковъ; когда блины будутъ всеъ перепечены, то класть на каждый блинъ начинку изъ говяжьяго фарша или изъ рису, блинчики свернуть трубочкой и класть въ кипящее масло, держать до тѣхъ поръ, пока зарумянятся.

3. Г р е ч я н ы е г р е н к и.

Взять фунтъ гречневой крупы, сварить довольно густую кашу, и когда она достаточно упрѣетъ, протереть ее сквозь рѣшето, подбавить нѣсколько ложекъ свѣжей сметаны, три яйца и немного молока, все это хорошенько растереть вмѣстѣ, чтобы образовалось въ видѣ тѣста, потомъ раскатать не особенно тонко, нарѣзать ломтиками, обвалять сухарями, обжарить и подавать къ супу. Такіе гренки особенно идутъ къ кислымъ щамъ.



Соусы и пуддингъ.

1. Пуддингъ.

Взять два французскіе хлѣба, размочить ихъ въ молокѣ, а затѣмъ хорошенько выжать, чтобы хлѣбъ былъ совершенно сухой, положить нѣсколько яицъ, размѣшать и сложить въ салфетку, которую слѣдуетъ намазать масломъ, салфетку крѣпко завязать, опустить въ кипятокъ и дать вариться съ полчаса времени; если вода въ чугуиъ будетъ укипать, то можно понемногу подливать. Соусъ можно приготовить такъ: взять яблоковъ, изюму, черносливу, все хорошенько вымыть, положить въ кастрюлю и, наливъ водою, прибавить немного клюковнаго морса и ложку муки и поставить вариться; когда соусъ будетъ достаточно уваренъ, то облить имъ пуддингъ и подавать къ столу.

2. Соусъ молочный.

Взять десятка два картофеля, сварить его и наръзать ломтиками, затѣмъ налить въ кастрюлю молока, прибавить ложки двѣ сливочнаго масла, стертаго съ двумя ложками муки, и поставить вариться; когда молоко вскипитъ раза два, опустить въ него картофель и дать снова кипѣть. Потомъ взять французскій хлѣбъ, наръзать его ломтиками, положить на сковороду и дать обжариться; когда хлѣбъ будетъ достаточно обжаренъ, нужно облить яицами и снова не надолго поставить на огонь. Передъ ѣдомъ ломтики уложить на блюдо и облить приготовленнымъ соусомъ.

3. Соусъ изъ говядины.

Взять фунта два говядины, изрубить ее мелко, прибавить три яйца, перца, немного соли, надѣлать маленькія кругленькія лепешки, обвалять сухарями и обжарить; къ такой говядинѣ хорошо приготовить слѣдующій соусъ: взять ложки двѣ муки и поджарить ее въ маслѣ, такъ чтобы мука сдѣлалась совершенно красная, потомъ прибавить стаканъ бульона и ложки двѣ уксуса, все это смѣшать и положить въ кастрюлю, прибавить не особенно много луку и поставить увариться.

4. Фрикасе мясное.

Взять хорошую мягкую часть телятины, изрубить ее хорошенько и поставить вариться; когда телятина будет готова, прибавить немного картофеля, сдѣлать подправку и снова поставить въ печь.

5. Плавъ.

Взять мягкую часть телятины и такой же кусокъ баранины, положить въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться, затѣмъ надо рознять на куски и дать остынуть. Потомъ приготовить хорошее тѣсто, которое обыкновенно готовятъ для пастета, раскатать его, положить на блюдо и поставить не надолго въ печь, потомъ сварить рисовую кашу, прибавить немного масла, три яйца, все хорошенько размѣшать, затѣмъ положить на приготовленное тѣсто куски мяса и уложить ихъ рисомъ, облить бульономъ и подавать къ столу.

Жареніе.

Чиненная рыба.

Взять большого леща, вычистить и выпотрошить его хорошенько, потомъ поджарить въ маслѣ, затѣмъ приготовить слѣдующую начинку: сварить вязигу,

изрубить ее мелко и смѣшать вмѣстѣ съ вареньемъ, рисомъ, и этимъ фаршемъ начинить леща.

2. Картофельныя рулеты.

Взять десятка два картофеля, очистить его и сварить, а потомъ истереть мелко, прибавить масла, нѣсколько яицъ и все это хорошенько размѣшать, потомъ надѣлать рулеты, обсыпать ихъ сухарями и обжарить, а затѣмъ подавать къ столу.

Пирожныя.

1. Сливочное мороженое.

Нужно приготовить хорошихъ сливокъ, взбить ихъ хорошенько, потомъ взять штукъ восемь яицъ, отдѣлить желтки и хорошенько растереть, прибавить сахару и бить хорошенько вѣнчикомъ до тѣхъ поръ, пока будетъ пѣна, затѣмъ смѣшать со сливками, прибавить ванили, вылить въ форму, которую слѣдуетъ обложить льдомъ.

2. Компотъ.

Взять нѣсколько штукъ грушъ сухихъ, яблокъ, шепталы и все вмѣстѣ сварить, затѣмъ прибавить достаточное количество сахару, полстакана вино-

граднаго вина, вавили, и снова дать повариться; когда фрунты достаточно уварятся, вынуть ихъ на блюдо, сиропъ процѣдить и облить фрунты, дать остынуть и подавать къ столу.

3. Желе изъ ягодъ.

Взять полфунта малины, вишенъ, черной смородины, положить въ горшокъ, налить водою и дать увариться, потомъ процѣдить сквозь салфетку, прибавить ложки двѣ развареннаго клея, рюмку винограднаго вина, вылить на блюдо и поставить въ холодное мѣсто.

4. Тортъ.

Взбить десятокъ желтковъ, чтобы они были совершенно бѣлы, затѣмъ прибавить къ нимъ растопленнаго масла, не менѣе фунта, и снова хорошенько стереть, прибавить чашки двѣ сахару, рюмку винограднаго вина, цедры, всыпать муки, столько, чтобы образовалось не особенно крѣпкое тѣсто; когда тѣсто будетъ хорошо промѣшано, влить поднятые бѣлки и хорошо перемѣшать. Приготовить форму, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями и влить туда приготовленное тѣсто, поставить въ печь.

5. Бисквитный прогъ.

Взять фунтъ хорошей муки, развести водою, прибавить ложекъ пять сливочнаго масла и десятокъ яицъ, все это бить хорошенько лопаткою, затѣмъ влить десятокъ взбитыхъ бѣлковъ; когда тѣсто будетъ совершенно готово, приготовить два неособенно глубокия блюда и въ каждое налей тѣста и поставь въ нежаркую печь; когда тѣсто достаточно упечется, слѣдуетъ вынуть изъ блюдъ, дать остынуть, на одну половину положить варенья, а другую прикрыть и подавать къ столу.

ПЯТНИЦА.

Супы.

1. Черепаховый супъ.

Взять двѣ телячьи головки, хорошо промыть и поставить вариться; когда головки достаточно уварятся и бульонъ будетъ достаточно густъ, слѣдуетъ головки вынуть и разобрать, то есть вынуть изъ нихъ всѣ кости, затѣмъ нарязать небольшими кусочками. Взять четыре луковицы, нарязать ломтиками и поджарить въ маслѣ, прибавить немного перца, потомъ положить въ него кусочки телятины,

отобранные отъ головокъ и смѣшать вмѣстѣ, бульонъ процедить и тогда уже опускать въ него куски, смѣшанные съ лукомъ. Если бульонъ будетъ не достаточно густъ, то можно приложить нѣсколько желтковъ.

2. Каля изъ курицы.

Слѣдуетъ сварить бульонъ изъ хорошаго мяса, затѣмъ взять курицу, хорошо ее вычистить, накрошить небольшими кусочками, обвалять сухарями и поставить обжариться; когда курица достаточно будетъ прожарена, положить куски въ бульонъ, прибавить небольшой кусокъ ветчины, петрушки и другихъ кореньевъ. Въ такой супъ можно еще прибавить телячьяго фарша и нѣсколько кусковъ лимона, отъ чего супъ будетъ еще вкуснѣе.

3. Еще супъ.

Сварить бульонъ изъ трехъ фунтовъ хорошаго мяса, затѣмъ взять черныхъ сухарей и немного бѣлыхъ, истолочь ихъ въ ступкѣ, чтобы сдѣлались сухари настолько мелки, какъ мука, облить ихъ масломъ и поставить жариться, потомъ прибавить немного сахара, все это смѣшать и раскатать какъ тѣсто, толщиной въ палецъ, положить эту корку въ миску. Въ бульонъ прибавить рюмку вина, ко-

рицы, лимона, и дать прокипятъ раза два, а потомъ вылить въ миску, гдѣ положена корка, и подавать къ столу.

4. Супъ изъ печенки.

Взять фунта три или два телячьей печенки, растереть ее въ порошокъ, прибавить стаканъ винограднаго вина и снова растереть, затѣмъ прибавить немного воды, такъ чтобы изъ печенки образовалась не особенно густая каша, прибавить сахару и корицы, поставить на огонь и дать повариться, потомъ положить въ бульонъ, заправить яицами и мукой и подавать къ столу. Къ такому супу можно подавать обжаренные въ маслѣ гренки, надѣланные изъ бѣлаго хлѣба.

Сальникъ и каравай.

1. Сальникъ.

Взять ливеръ, сварить его и изрубить мелко, прибавить чашку ячной крупы, пять яицъ, ложки двѣ сметаны, немного соли, все это хорошо смѣшать, положить въ глубокую плошку и, наливъ молока, поставить въ печь. Сальникъ можно дѣлать и другимъ способомъ: сварить потроха, прибавить фунтъ баранины и все вмѣстѣ изрубить; затѣмъ взять

баранью перепонку, называемую „платком“, разослатъ въ плоски и положить изрубленное мясо, прибавить чашку гречневой крупы, толкнуть яйца три, налить молокомъ, завернуть все „платкомъ“ и поставить въ печь.

2. Каравай.

Взять фунтъ рису, хорошо промыть, полить молокомъ и поставить развариться; когда каша достаточно уварится, протереть сквозь рѣшето, прибавить пять желтковъ, изюму, сахару, масла, все смѣшать, затѣмъ прибавить поднятые бѣлки, нѣсколько ложекъ молока, положить въ форму и поставить въ печь. Когда будешь выкладывать въ форму, то ее слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями, чтобы коровай лучше вышелъ изъ формы.

3. Кислый каравай.

Взять хорошаго молока, толкнуть десятокъ яицъ, четверть фунта масла, подсыпать муки, положить дрожжей и замѣсить тѣсто не особенно густо, какъ дѣлается для блиновъ, бить съ часъ времени лопаткою, а затѣмъ поставить въ теплое мѣсто и дать подойти; когда тѣсто хорошо взойдетъ, прибавить сахару, коринки, мелкаго изюму и снова бить лопаткою; затѣмъ приготовить форму, которую слѣ-

дуетъ смазать масломъ, вылить приготовленное тѣсто и поставить въ печь.

Жаренныя.

1. Кишки бараньи.

Промыть хорошо бараньи кишки, затѣмъ сварить не особенно густую кашу изъ гречневыхъ крупъ; когда каша нѣсколько поварится, выложить на блюдо; прибавить три яйца и ложки двѣ сметаны, немного соли, все хорошенько размѣсить и начинить приготовленные кишки, завязать ихъ ниткою и обжарить въ бараньемъ салѣ. Такія жаренныя кишки хорошо подавать вмѣстѣ со щами. Можно кишки начинивать кашей, сваренной изъ проса.

2. Тыква жареная.

Хорошую спѣлую тыкву нарѣзать ломтиками, положить на сковороду, подлить масла и дать хорошо обжариться; затѣмъ взять штукъ шесть яицъ, разболтать ихъ, прибавить чашку молока, немного соли, облить жареную тыкву и снова поставить ненадолго на огонь; къ обѣду подавать горячую.

3. Рагу съ картофелемъ.

Взять мягкую часть телятины, изрубить ее мелко, прибавить немного поджаренныхъ шампиньоновъ,

смѣшать вмѣстѣ, облить масломъ и поставить вариться; воды слѣдуетъ лить немного. Затѣмъ очистить десятокъ картофелю, истереть его мелко, прибавить яицъ, масла и ложку муки, промѣшать хорошенько, надѣлать небольшія лепешечки, облѣпить ихъ сухарями и обжарить. Когда телятина достаточно уварится, выложить на блюдо и обложить кругомъ картофельными лепешечками.

4. Телячій компотъ.

Взять одинъ фунтъ телятины мягкой части и мозговъ телячьихъ, все вмѣстѣ сварить. Затѣмъ взять немного шампиньоновъ и смѣшать ихъ съ вареными мозгами. Потомъ приготовить соусникъ, уложить въ него приготовленный компотъ, а сверху обложить вареной спаржей и подавать къ столу.

Пирожныя.

1. Вафли.

Взять фунтъ свѣжаго масла, растопить и растереть до бѣла. Отъ двухъ десятковъ яицъ отнять бѣлки и хорошенько поднять, желтки смѣшать съ масломъ и стереть, положить одинъ фунтъ муки, чашку хорошаго молока, смѣшать и влить подня-

тые бѣлки, подсыпать чашку сахару, наливать въ форму и печь. Къ столу подавать съ вареньемъ или со сливками.

2. Яблочный зефиръ.

Взять десятокъ яблокъ, испечь и протереть сквозь сито, прибавить полфунта сахару, пять бѣлковъ, положить въ форму, которую слѣдуетъ обложить льдомъ и бить вѣнчикомъ пока сдѣлается густо. Сдѣлать маленькія коробочки изъ бумаги и наливать, затѣмъ поставить въ нежаркую печь. Къ обѣду подавать съ вареньемъ или со сливками.

3. Пирогъ изъ сливъ.

Взять десятокъ сливъ, сварить ихъ и откинуть на рѣшето; когда вода достаточно сбѣжить, протереть ихъ сквозь сито, прибавить чашку сахару, двѣ рюмки винограднаго вина, смѣшать все хорошенько. Потомъ натолочь побольше бѣлыхъ сухарей, насыпать ихъ въ каменное блюдо, которое слѣдуетъ хорошо смазать масломъ, сухарей должно насыпать потолще, затѣмъ положить сливы и снова засыпать сухарями, поставить въ печь. Такой пирогъ подавать къ столу со сливками.

4. Тянутый пирогъ.

Взять пять яицъ, двѣ рюмки винограднаго вина, стаканъ воды, чашку масла и замѣсить на этомъ крутое тѣсто, бить его лопаткою съ часъ времени, потомъ изъ этого тѣста надѣлать небольшихъ булочекъ, раскатать ихъ скалкою, такимъ образомъ нужно накатать блинковъ двадцать или болѣе. Затѣмъ смазать блюдо масломъ и класть по одному блинку одинъ на другой, смазывая каждый масломъ, на верхній блинокъ положить варенья и снова прикрыть пластомъ, поставить въ печь.

5. Барбарисное желе.

Взять фунта два барбарису, отварить въ водѣ и, когда барбарисъ достаточно выварится, слей сиропъ въ миску, прибавить фунтъ сахару, цедры, ванили, все хорошенько смѣшать и дать вскипѣть раза два, затѣмъ прибавить осетроваго клея, дать снова вскипѣть разъ, затѣмъ вылить въ форму и вынести на холодъ, держать, пока желе хорошо застынетъ.

СУББОТА.

Супы.

1. Малороссійскій борщъ.

Взять два фунта хорошей говядины, фунтъ ветчины, половину утки, четверть гуся, все это поло-

жить въ одинъ горшокъ и поставить вариться; слѣдуетъ снимать чаще пѣну. Когда мясо достаточно уварится, то прибавить шинкованной кислой капусты и свеклы, двѣ луковицы и поставить снова въ печь, чтобы хорошо опрѣло. Такой борщъ обыкновенно заправляютъ слѣдующей подправкой: взять чашку проса, смѣшать его со свинымъ саломъ и истолочь въ ступкѣ, пока сдѣлается изъ этого тѣсто; тогда развести его немного бульономъ и положить въ борщъ.

2. Похлебка.

Взять два фунта хорошей говядины, прибавить гусиныхъ потроховъ, налить водою и поставить вариться; когда потроха уварятся, прибавить кореньевъ, рису и снова дать прокипѣть. Въ такую похлебку хорошо положить говяжьяго фарша.

3. Супъ съ вермишелью.

Сварить хорошій бульонъ и какъ можно чаще слѣдуетъ снимать пѣну; когда бульонъ достаточно уварится, положить разныхъ кореньевъ и снова дать прокипѣть; затѣмъ бульонъ процедить, дать отстояться, снова слить въ кастрюлю и поставить на огонь; когда бульонъ закипитъ, положить вермишели, вскипятить раза два и подавать къ столу.

С о у с ы.

1. Г о л у б ц ы.

Взять фунта три хорошей мягкой говядины, прибавить свиного сала и все вмѣстѣ мелко изрубить, такъ какъ рубятъ мясо для котлетъ; когда мясо будетъ готово, раздѣлить его небольшими комочками, потомъ приготовить кочанъ бѣлой свѣжей капусты, снять съ него листья и въ каждый листочекъ класть приготовленнаго фаршу, затѣмъ хорошенько завернуть, положить въ кастрюлю, въ которой должно кипѣть масло, дать хорошенько обжариться. Когда голубцы будутъ готовы, положить ихъ въ бульонъ и дать хорошенько прокипѣть, затѣмъ подправить мукою и сливочнымъ масломъ.

2. К у р н и к ъ.

Взять хорошую курицу, сварить ее и рознять на части, затѣмъ взять штукъ шесть яицъ, сварить ихъ круто, потомъ приготовить сдобное тѣсто, раскатать его потоньше, насыпать рубленыхъ яицъ, сверху положить кусковъ курицы и снова засыпать яйцами и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока уложится вся курица, сверху закрыть тѣстомъ и поставить въ печь. Когда курникъ хорошо упечет-

ся, вынуть изъ печи, приподнять верхнюю крышку, подложить сливочнаго масла съ полфунта и подавать къ столу. Къ такому курнику подается бульонъ, посыпанный зеленью.

3. Н а ч и н е н н а я р ѣ п а.

Взять нѣсколько штукъ рѣпы, очистить ее и сварить, но не давать ей перевариваться, вынуть изъ воды и дать ей хорошо обсохнуть, затѣмъ разрѣзать рѣпу на двѣ равныя части, вынуть средину. Потомъ приготовить фаршъ изъ рубленой говядины, смѣшать ее съ рублеными яйцами, прибавить масла и этимъ начинить рѣпу, затѣмъ сложить двѣ половинки вмѣстѣ, чтобы рѣпа имѣла видъ цѣлой, затѣмъ приготовить сдобное тѣсто, раскатать его какъ можно тоньше, нарѣзать кружками величиною въ небольшой блинъ, завернуть каждую рѣпу въ такой блинокъ и обжарить въ маслѣ.

4. М я с н о й п у д д и н г ъ.

Взять кусокъ жареной или вареной говядины и кусокъ телятины, изрубить все мелко, потомъ поджарить луку и смѣшать съ рубленнымъ мясомъ. Сдѣлать сдобное тѣсто, какое обыкновенно дѣлается для пастета, надѣлать изъ него сочней и въ каж-

дый положить приготовленнаго фарша, затѣмъ приготовить салфетку, намазать ее масломъ и укладывать на нее сочни одинъ на другой, затѣмъ связать салфетку крѣпко и положить въ кипящій котелъ, затѣмъ вынуть, положить на сковороду, облить яйцами, обсыпать сухарями и поставить обжариться.

5. Картофельный пуддингъ.

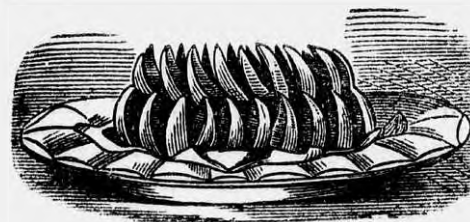
Взять штукъ двадцать хорошаго картофеля, очистить его и сварить въ молокѣ; когда картофель достаточно разварится, протереть его сквозь сито, прибавить чашку сливокъ, чашку сахару, потомъ взять пятокъ яицъ, желтки растереть и положить въ картофель, а бѣлки хорошенько поднять, а затѣмъ смѣшать все вмѣстѣ и, выложивъ въ приготовленную форму, поставить въ печь.

П и р о ж н ы я.

6. Шарлотъ изъ яблокъ.

Слѣдуетъ взять два французскіе хлѣба, снять съ нихъ корку, мякишъ изрѣзать ломтиками, этими ломтиками уложить дно и бока кастрюли, которую слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями. Потомъ очистить штукъ 20 яблокъ, нарѣзать мел-

кими кусочками, присыпать чашку сахару, поставить не надолго въ печь, чтобы яблоки сдѣлались мягки, затѣмъ вынуть изъ печи и дать имъ остынуть, потомъ положить въ форму или въ кастрюлю, которая уложена хлѣбомъ, сверху также слѣдуетъ закрыть хлѣбомъ и поставить въ печь. Когда шарлотъ зарумяняется, выложить его на блюдо и облить сиропомъ малиновымъ или какимъ другимъ. Можно еще сдѣлать иначе, а именно, когда положатся яблоки въ форму, то слѣдуетъ ихъ облить взбитыми яйцами, отъ чего шарлотъ будетъ гораздо рыхлѣе.



2. Англійскіе бисквиты.

Взять пять хорошихъ апельсиновъ, сварить ихъ въ водѣ, варить слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока ни сдѣлаются мягки, воду слѣдуетъ сливать и наливать апельсины свѣжею водою и такъ дѣлать раза три или четыре. Это слѣдуетъ дѣлать для того, чтобы очистить кожу апельсиновъ отъ горечи, затѣмъ апельсины слѣдуетъ пополамъ разрѣзать, вынуть середину, взять фунта два сахару и стереть

его съ апельсиновыми корками, слѣдуетъ тереть до тѣхъ поръ, пока образуется густая каша, тѣсто это размазать по тарелкѣ и поставить въ печь просохнуть; когда одна сторона подсохнетъ, слѣдуетъ перевернуть на другую, затѣмъ разрѣзать бисквиты ломтиками, на каждый ломтикъ положить варенья и подавать на столъ.

3. Лимонное желе.

Взять три свѣжихъ лимона, стереть цедру, стереть съ фунтомъ сахару, выжать сокъ изъ шести лимоновъ, прибавить сахару, полбутылки воды, полбутылки вина, 10 золотниковъ желатину, хорошенько мѣшать, чтобы желатинъ разошелся, не было бы ни малѣйшаго комочка. Послѣ этого процѣдить сквозь сито; если желе будетъ не очень прозрачно, то очистить его бѣлками, что дѣлается слѣдующимъ манеромъ: въ приготовленную жидкость опустить бѣлки и поставить минутъ на пять или на шесть на огонь и за тѣмъ процѣдить не мѣшая, послѣ чего снять съ огня и, остудивъ, снова процѣдить.

4. Лимонные хлѣбцы.

Три желтка стереть съ фунтомъ сахара, прибавляя мало по малу стертую цедру съ двухъ лимоновъ, полфунта муки и взбитые въ пѣну бѣлки.

8. Сахарники.

Взять десятокъ яицъ, отдѣлить бѣлки и хорошо поднять, въ желтки прибавить чашку сахара и тереть съ полчаса времени, затѣмъ желтки и бѣлки смѣшать вмѣстѣ и подсыпать въ нимъ картофельной муки столько, чтобы образовалось довольно густое тѣсто; затѣмъ разложить въ формы и поставить въ печь.

9. Лимонный пуддингъ.

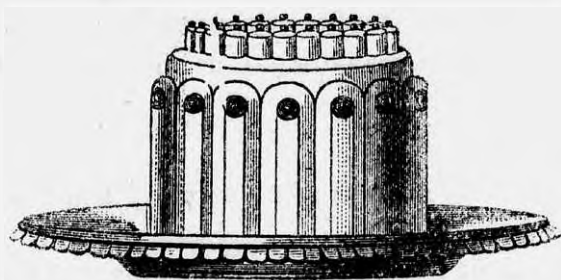
Взять десятокъ лимоновъ, снять на сахаръ цедру, и когда сахаръ хорошо обсохнетъ, истолочь его въ ступкѣ. На десятокъ лимоновъ надо употребить полтора фунта сахару.

Когда сахаръ будетъ мелокъ какъ мука, выжать въ него сокъ изъ всѣхъ лимоновъ. Затѣмъ взять десять желтковъ, положить въ него сахаръ и фунтъ сливочнаго масла, все хорошо стереть, до тѣхъ поръ, пока желтки сдѣлаются совершенно бѣлы, затѣмъ все это смѣшай и прибавь поднятыхъ бѣлковъ, вылей въ форму и поставь въ печь.

10. Еще пуддингъ.

Взять двѣ бутылки хорошихъ сливокъ, прибавить къ нимъ десятокъ яицъ, ложки три муки, цедры,

четверть фунта шоколада, чашку сахару, смѣшать все хорошенько, вылить въ форму и поставить въ печь. Такой пуддингъ хорошо подавать со сливками. Пуддингъ не должно рано сажать въ печь, иначе онъ можетъ опастъ до обѣда.



11. Желе.

Взять бутылку винограднаго вина, прибавить четверть фунта клея, который долженъ быть уже совершенно приготовленный, то есть разваренный; прибавить нѣсколько бѣлковъ, которые должны быть подняты и биты не переставая вѣнчикомъ. Когда желе достаточно уварится, процедить его сквозь салфетку и выливать въ формы; вынести на холодъ и дать застынуть.

12. Шоколадное пирожное.

Взять четверть фунта шоколада, мелко истереть его, прибавить чашку сахару, чашку картофельной

муки, немного ванили, все смѣшать, положить въ кастрюлю и налить молокомъ столько, чтобы образовалась самая густая каша. Потомъ взять двѣ бутылки цѣльнаго молока, поставить ихъ на огонь и дать раза два вскипѣть, а затѣмъ влить приготовленную кашу, бить чаще вѣнчикомъ; когда вскипитъ раза два, то разлить въ формы, вынести на холодъ. Къ столу подавать со сливками.

13. Красное желе.

Взять три стакана краснаго вина, прибавить четверть фунта разваренаго осетроваго клея, прибавить чашку сахару, корицы, ванили, смѣшать все вмѣстѣ и поставить вариться; затѣмъ процедить сквозь салфетку, разлить въ формы и поставить на холодъ.

14. Лимонное желе.

Взять фунтъ сахару, стереть на него педру изъ восьми лимоновъ, сокъ выжать и смѣшать все вмѣстѣ, прибавить разваренаго осетроваго клея и поставить вариться; затѣмъ процедить сквозь салфетку, разлить въ формы и поставить въ холодное мѣсто.

15. Е щ е п и р о ж н о е.

Взять одинъ фунтъ хорошаго сливочнаго масла, фунтъ сахара, десятокъ яицъ, смѣшать все хорошенько, прибавить ванили и влить бутылку цѣльнаго молока, прибавить муки, замѣсить довольно густое тѣсто, затѣмъ надѣлать разныхъ штукъ, положить на листъ бумаги, который слѣдуетъ смазать масломъ и затѣмъ поставить въ печь.

16. К р э м ѣ.

Взять десять бѣлковъ, поднять ихъ, прибавить лимоннаго сока отъ трехъ лимоновъ, педры, четверть стакана воды, чашку сахара, все это хорошенько смѣшать, бить вѣячкомъ, затѣмъ вылить въ кастрюлю и поставить на легкой огонь, дать кипѣть, не переставая бить, мѣшать слѣдуетъ въ одну сторону. Когда кремъ достаточно проварится, остудить на льду, а потомъ подавать къ столу.

16. П л о м б и р ѣ.

Взять два стакана хорошихъ сливокъ, четверть фунта тертаго шоколада, полфунта сахара, пять желтковъ, смѣшать все хорошенько и поставить вариться, не переставая бить вѣячкомъ; когда достаточно сгустится, процѣдить, остудить, а затѣмъ

смѣшать съ двумя стаканами взбитыхъ сливокъ, положить въ форму и поставить на ледъ.

18. Т о р т ѣ.

Выпустить 8 цѣлыхъ яицъ и 10 желтковъ, взбитыхъ въ пѣну, прибавить полфунта сахара, четверть фунта толченаго миндаля, немного корицы, смѣшать все хорошенько, потомъ прибавить чашку толченыхъ сухарей изъ чернаго хлѣба, выложить все на блюдо и поставить въ печь. Сверху можно убрать фруктами или вареньемъ.

19. М и н д а л ь н о е.

Очистить полфунта сладкаго миндаля и полфунта орѣховъ, истолочь, прибавить одинъ или два бѣлка, выложить въ большую чашку, прибавить 2 желтка и чашку сахара.

Когда будетъ хорошо вымѣшано, прибавить еще 4 взбитыхъ бѣлка, ложку муки и разлить все это въ маленькія коробочки, поставить въ печь.

20. Б и с к в и т ы.

Взбить полтора десятка бѣлковъ, желтки стереть съ полфунтомъ сахара, потомъ смѣшать вмѣстѣ съ бѣлками, прибавить чашку картофельной муки и разлить на бумажныя коробочки, поставить въ пе-

жаркую печь. Когда бисквиты будутъ готовы, вынуть изъ коробочекъ и подавать къ столу съ вареньемъ или со взбитыми сливками.

21. Бисквитный пуддингъ.

Взять 8 желтковъ, растереть ихъ до бѣла, прибавить полстакана сахару, цедры и ванили, немного толченаго миндаля, положить 8 бѣлковъ, которые слѣдуетъ хорошо поднять, подсыпать ложки три картофельной муки, все хорошенько смѣшать и выложить въ форму, поставить въ печь или положить въ салфетку, крѣпко завязать и варить въ водѣ съ полчаса. Къ такому пуддингу сдѣлать сабионъ. Взять шесть желтковъ, растереть съ 6-ю кусками истолченнаго сахара, влить одинъ стаканъ винограднаго вина, все хорошенько размѣшать, положить два ломтика лимона, поставить на плиту, не переставая мѣшать въ одну сторону; когда вскипитъ раза два или три, снять и облить пуддингъ.

22. Англійскіе хлѣбцы.

На два стакана сахара прибавить восемь желтковъ, растереть до бѣла, всыпать три стакана муки, прибавить одинъ фунтъ сливочнаго масла, мушкатнаго орѣха, корицы, растертаго шафрана, все эго мѣшать не менѣе часа, выложить въ форму, которую слѣ-

дуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями. Такой хлѣбъ хорошо подавать къ чаю и кофею.

23. Битыя лепешки съ ванилью.

Взять два фунта муки, влить два стакана горячаго молока и бить хорошенько, чтобы не было комковъ, дать остынуть, прибавить три ложки дрожжей, стаканъ сахара, пять желтковъ, и снова бить не менѣе полчаса; поставить въ холодное мѣсто и дать хорошо подняться, затѣмъ прибавить еще немного муки, чтобы все такъ тѣсто не было густо, влить полстакана горячаго масла, смѣшать хорошенько, а затѣмъ прибавить десять поднятыхъ хорошо бѣлковъ и ванили, истертой въ порошокъ, снова смѣшать, поставить подняться и затѣмъ уже печь лепешки, наливая не толсто на сковороду, которая должна быть поджита масломъ. Когда одна сторона хорошо обжарится, перевернуть на другую.

Такія лепешки подавать со сливками или съ вареньемъ. Также хорошо облить ихъ взбитыми сливками.

ОТДѢЛЕНІЕ II.

Приготовление различныхъ суповъ.

1. Супъ изъ куропатки или изъ рябчиковъ.

Слѣдуетъ взять штукъ семь рябчиковъ и обмыть ихъ хорошенько въ чистой холодной водѣ, затѣмъ взять четырехъ рябчиковъ, отнять отъ нихъ грудинки и положить въ кастрюлю, облить ихъ растопленнымъ масломъ, остальные положить цѣлыми и все это хорошенько прожарить въ маслѣ. Потомъ взять полтора фунта ветчины и одинъ фунтъ телятины и все изрѣзать тоненькими ломтиками. Затѣмъ слѣдуетъ вынуть изъ кастрюли обжаренные рябчики, а въ оставшееся масло въ кастрюлѣ положить наръзанные ломтики, прибавить немного муки, петрушки, сельдерея, подлить ложки четыре бульона, небольшую горсть муки, все это хорошо размѣшать и поставить вариться, — огонь долженъ быть не особенно сильный, — продолжать варить до тѣхъ поръ, пока все это хорошо уварится. Затѣмъ спинки и ножки отъ оставшихся рябчиковъ слѣдуетъ истолочь и также положить въ

кастрюлю, потомъ влить бульона столько, сколько требуется тарелокъ къ обѣду, поставить снова на огонь и дать хорошенько вскипѣть раза два. Къ такому супу можно еще сдѣлать клецки тоже изъ рябчиковъ, которые дѣлаются слѣдующимъ образомъ: взять отъ трехъ рябчиковъ грудинки, выбрать изъ нихъ жилки и затѣмъ хорошенько истолочь, потомъ прибавить ложки двѣ масла, взбить четыре яйца и три желтка и все это хорошенько смѣшать, потомъ прибавить тертаго бѣлаго хлѣба и полстакана сливокъ, мушкатнаго орѣха, соли, перца, и когда супъ будетъ совершенно готовъ, то опускать съ серебряной ложечки въ кипящій бульонъ, отъ чего и получатся весьма вкусныя клецки. Если клецки окажутся тверды, то слѣдуетъ прибавить еще масла, отъ чего они получатъ рыхлость.

2. Супъ съ сибирскими пельменями.

Слѣдуетъ взять хорошей говядины фунта два или три, — смотря по количеству людей, которые будутъ обѣдать, — изрубить хорошенько, прибавить двѣ луковицы и немного перцу, затѣмъ взять три яйца, чашку воды, смѣшать ее съ яйцами и на этомъ замѣсить тѣсто довольно крутое. — конечно, слѣдуетъ прибавить немного соли. Когда тѣсто будетъ хоро-

шо замѣшано, раскатать его скалкой довольно тонко, какъ вообще раскатываютъ для лапши, затѣмъ взять стаканъ и нарѣзать имъ изъ раскатаннаго тѣста кружковъ, въ каждый кружочекъ положить начинки изъ приготовленной говядины, зашипать хорошенько. Для такихъ пельменей нужно приготовить бульонъ изъ хорошей говядины, и когда бульонъ будетъ достаточно уваренъ, то слѣдуетъ опустить въ него пельмени и дать раза два вскипеть. Пельмени должно опускать сейчасъ передъ обѣдомъ, чтобы не переварить. Подобный супъ можно приготовить, какъ говорится, на скорую руку; тогда, вмѣсто мясного бульона, пельмени можно опускать просто въ простую кипящую воду.

3. Супъ изъ почекъ.

Взять хорошей говядины фунта два и сварить изъ нея бульонъ, затѣмъ взять пару почекъ, изрѣзать ихъ мелкими кусками; изрѣзать пять соленыхъ огурцовъ небольшими кружками, одну луковицу, немного перцу и все это опустить въ бульонъ и снова дать хорошенько кипѣть. Когда почки достаточно уварятся, слѣдуетъ сдѣлать небольшую подправку и поставить вариться до обѣда.

Многія хозяйки отговариваются тѣмъ, что, во

имѣя подъ рукой плиты, онѣ не могутъ вкусно приготовить обѣдъ, — будто бы въ простой печи нельзя сдѣлать хорошо и вкусно, но все это сущій вздоръ: въ простой печи и въ чистомъ горшкѣ можно такъ же хорошо приготовить, какъ и въ кострюлѣ. Главное, слѣдуетъ всегда наблюдать за тѣмъ, чтобы изъ горшка не выплывало, когда кипитъ, а также слѣдуетъ чаще снимать пѣну, отъ чего супъ будетъ чище, а потому никогда не слѣдуетъ ставить горшокъ слишкомъ близко къ жару.

4. Супъ съ китайскими пельменями.

Слѣдуетъ взять фунта полтора свинины и одинъ фунтъ баранины, пять морковей, и все это хорошенько изрубить, затѣмъ взять три яйца и полчашки или чашку холодной воды, смѣшать съ яйцами и замѣсить на этомъ тѣсто довольно крутое, какъ для лапши, раскатать тонко, нарѣзать кружками, — какъ было сказано выше, — и въ каждый кружокъ положить начинки; зашипать хорошенько, чтобы пельмени не могли разсыпаться, то краешки можно немного смочить водою, отъ чего они гораздо лучше и крѣпче зашипляются. Когда пельмени будутъ всѣ сдѣланы, уложить ихъ рядкомъ на крупное сито и поставить это сито на кипящій котелъ съ водою,

и такимъ образомъ пельмени сварятся паромъ, отъ чего они будутъ очень вкусны. Такіе пельмени подаютъ въ бульонѣ.

5. Л ѣ н и в ы я щ и.

Взять хорошую часть говядины, хорошенько вымыть и положить въ чистый горшокъ, налить водою и поставить кипѣть, при чемъ должно чаще снимать пѣну. Когда бульонъ достаточно уварится, то слѣдуетъ взять кочанъ капусты, изрѣзать ее не особенно мелкими кусками, облить ее кипяткомъ и, откинувъ на рѣшето, дать хорошенько стечь водѣ, потомъ положить ее въ горшокъ съ бульономъ, прибавить луку, моркови и дать снова кипѣть. За часъ или немного менѣе до обѣда, взять ложки двѣ сметаны, ложку муки, хорошенько растереть и опустить въ горшокъ. Когда щи будутъ налиты въ миску, то можно посыпать немного петрушки и укропа.

6. З е л е н ы я щ и.

Зеленые щи есть очень вкусное горячее. Слѣдуетъ взять щавеля или даже простой крапивы, перемыть хорошенько и сварить въ простой водѣ, затѣмъ откинуть на рѣшето, и когда вода стечетъ,

тѣть въ горшокъ. Къ такимъ щамъ хорошо подавать обжаренные гренки, которые готовятся слѣдующимъ образомъ: нарѣзать черного хлѣба небольшими ломтиками, обжарить ихъ въ маслѣ и подавать къ столу.

10. С у п ъ с ъ к л е ц к а м и.

Взять три фунта хорошей говядины, вымыть хорошенько, положить въ горшокъ, налить водою и поставить вариться, причемъ слѣдуетъ чаще снимать пѣну. Потомъ взять три ложки коровьяго масла, тереть его до тѣхъ поръ, пока оно совершенно побѣлѣетъ, прибавить три яйца, ложекъ пять воды, все смѣшать хорошенько и замѣсить на этомъ крутое тѣсто, прибавивъ немного соли. За часъ или полчаса до обѣда брать этого тѣста на кончикъ ложечки и опускать въ бульонъ, который долженъ кипѣть, дать раза два вскипѣть и подавать.

11. С у п ъ с ъ ф а р ш е м ѡ.

Сваривъ хорошій бульонъ, слѣдуетъ вынуть говядину, процѣдить бульонъ, опустить кореньевъ и снова поставить вариться. Взять хорошей телятины мягкой части, изрубить ее мелко, прибавить ломтя

два бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молоко, который, прежде чѣмъ положить въ мясо, слѣдуетъ хорошенько выжать, прибавить три яйца, небольшой кусокъ сливочнаго масла, смѣшать все это хорошенько съ изрубленнымъ мясомъ и накатать шариковъ, которые и опускать въ супъ передъ обѣдомъ. Можно шарики, прежде чѣмъ класть въ супъ, обжарить въ маслѣ, прежде переваливъ ихъ хорошенько въ толченыхъ сухаряхъ, — такимъ образомъ будетъ еще вкуснѣе.

12. Красный супъ.

Весьма вкусный супъ красный, который дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять три фунта хорошей говядины, положить въ горшокъ и дать хорошенько увариться, затѣмъ прибавить крѣпкаго бульона и кореньевъ. Въ такой супъ хорошо положить ложки три зеленого горошка.

Какъ готовится бульонъ.

Конечно, многія хозяйки незнакомы съ приготовленіемъ хорошаго бульона, а потому считаемъ обязанностію научить ихъ.

Чтобы приготовить хорошій бульонъ, слѣдуетъ

класть на каждый фунтъ говядины двѣ бутылки воды. Положивъ говядину въ горшокъ и наливъ водою, нужно дать ей увариться хорошо, такъ, чтобы мясо все выварилось, отчего и получится хорошій бульонъ. Когда бульонъ достаточно уварится, слѣдуетъ его процѣдить, потомъ дать отстояться, затѣмъ слить въ кастрюлю и положить кореньевъ. Самый лучший бульонъ получается отъ грудняки.

Сухой бульонъ.

Взять фунтовъ пять говядины, фунта три телятины, фунта чегыре баранины, телячьи ножки, и все это положить въ кастрюлю, налить воды и поставить вариться, снимать какъ можно чаще пѣну; когда мясо достаточно уварится, бульонъ слить, а мясо снова налить водою и поставить вариться, и такъ дѣлать до тѣхъ поръ, пока мясо совершенно разварится; послѣдній разъ сливши бульонъ, мясо должно выжать, чтобы въ немъ не осталось сока. Затѣмъ прибавить въ бульонъ десять бѣлковъ и дать бульону отстояться, потомъ процѣдить сквозь салфетку, снова поставить на огонь и дать бульону сгуститься, затѣмъ разлить на тарелки и дать застынуть; потомъ нарезать ломтиками и поставить въ

печь засохнуть; затѣмъ этотъ бульонъ слѣдуетъ хранить и понемногу прибавлять въ супъ.

Бульонъ въ бутылкахъ.

Взять фунтовъ шесть говядины,—выбирать слѣдуетъ такую часть, гдѣ больше костей, нарѣзать мелкими кусками и поставить вариться, прибавить моркови, петрушки, перца, гвоздики, немного соли, и дать снова хорошенько увариться, потомъ процѣдить бульонъ сквозь салфетку нѣсколько разъ, чтобы бульонъ былъ совершенно чистъ, затѣмъ разлить въ бутылки, крѣпко закупорить и поставить въ теплое мѣсто. Если бульонъ слишкомъ застынетъ и нельзя его будетъ налить, когда понадобится, то бутылку слѣдуетъ опустить въ теплую воду, отъ чего бульонъ сейчасъ же разойдется.

Бѣлый бульонъ.

Взять фунтовъ пять телятины, телячьи ножки, хорошую курицу и, положивъ въ воду, дать хорошо увариться. Мясо должно варить до тѣхъ поръ, пока оно совершенно разварится, прибавить различныхъ корней и снова прокипятить, затѣмъ про-

цѣдить сквозь салфетку нѣсколько разъ и вынести на холодъ.

Красный бульонъ.

Взять штукъ пять морковей, нарѣзать ломтиками, прибавить петрушки, рѣпы, перцу и положить въ кастрюлю, затѣмъ изрѣзать въ мелкіе куски фунтовъ пять говядины и положить ихъ поверхъ корней; налить все это хорошимъ квасомъ и дать нѣсколько разъ прокипеть. Снимать чаще пѣну, затѣмъ прибавить костей изъ телятины и пару ножекъ телячьихъ и снова поставить вариться; когда мясо достаточно проварится, слить бульонъ, процѣдить его сквозь салфетку и вынести на холодъ.

прибавить розовой или померанцовой воды, полстакана густаго сахарнаго сиропа, и поль-осьмушки, или даже осьмушку развареннаго клея, дать снова немного постоять на огня и затѣмъ разливать въ формы. Вынести на холодъ и держать до тѣхъ поръ, пока понадобится подавать къ столу.

ОТДѢЛЕНІЕ III.

Приготовление пироговъ.

1. Пирогъ изъ кислаго тѣста.

Взять стакана три холодной воды, положить столовую ложку дрожжей, подсыпать муки и мѣшать съ полчася лопаткою; когда мука будетъ хорошо промѣшана, поставить въ теплое мѣсто и дать тѣсту подняться, затѣмъ слѣдуетъ вскипятить чашки двѣ молока и влить въ тѣсто. Молоко должно быть не особенно горячо, когда будешь его вливать, затѣмъ прибавить муки, три яйца, пять ложекъ масла, все это хорошенько смѣшать и снова бить лопаткою не менѣе получаса, затѣмъ выложить тѣсто на столъ, куда слѣдуетъ подсыпать муки, перетереть тѣсто и дать ему снова подойти, потомъ расчистить не особенно тонко и вѣсть приготовленную начинку.

Л и м о н н о е ж е л е .

Взять одинъ стаканъ сахарнаго сиропа, стаканъ воды и лимоннаго сока не болѣе какъ полстакана. На сахаръ стереть цедру съ двухъ лимоновъ и поставить на огонь, дать постоять не болѣе часа, не давая конечно закипать. Затѣмъ снять съ плиты, остудить, прибавить клея осьмушку. Затѣмъ все хорошо смѣшать и выливать въ приготовленную форму, а затѣмъ поступать такъ, какъ вообще замораживаютъ мороженое.

К о н е ц ѣ .

ОГЛАВЛЕНІЕ.

ОГЛАВЛЕНІЕ

ОТДѢЛЕНІЕ I.

Раковый супъ.
Супъ со сморчками.
Супъ изъ рябчиковъ.
Супъ телячій.
Говядина подъ соусомъ.
Супъ изъ фасоли.
Соусъ изъ свѣжаго гороха.
Цыплята подъ соусомъ.
Соусъ изъ мозговъ.
Гусь жареный.
Свинина начиненная капустой.
Битая говядина.
Бифштексъ.
Капунъ подъ соусомъ.
Миндальный тортъ.
Кремъ изъ сливокъ.
Влампье.

Кисель картофельный.
Тортъ изъ чернаго хлѣба.
Уха изъ стерляди съ фаршемъ.
Супъ раковый.
Баварская лапша.
Французскій супъ.
Солянка.
Буженина.
Соусъ изъ брюквы.
Макароны.
Индѣйка.
Поросенокъ.
Дичина.
Прогъ сладкій.
Шоколадный кремъ.
Сливочныя прожеи.
Рисовая каша.

Блпны.
Бураки изъ свеклы.
Солянка съ огурцами.
Щи изъ расады.
Супъ изъ дичины.
Солянка съ рыбеами.
Ретчина.
Студень.
Окрошка.
Винегреть изъ мяса.
Раковый пастетъ.
Пастетъ съ почками.
Пастетъ съ капустой.
Пастетъ изъ свѣжей лосо-
сины.
Бисквиты.
Розочки.
Кольца.
Наливашки.
Вѣтеръ.
Супъ изъ курицы.
Телячій супъ.
Супъ съ фаршемъ.
Лапша.
Селедка съ телятиной.
Галантирь.
Соусъ изъ котлетъ.
Соусъ изъ шнигованной
капусты.
Плавъ изъ курицы.
Пуддингъ.
Пастетъ съ почками.
Пастетъ съ капустой.

Соусъ изъ цвѣтной капусты.
Курица жареная.
Фаршированные дылята.
Фаршированная грудина.
Холодное жаркое.
Роздушный пирожекъ.
Шнигованный пирожекъ.
Яблочный кремъ.
Вареное тѣсто.
Картофельный кпсель.
Еще яблочный пирожекъ.
Супъ гороховой.
Еще гороховой супъ.
Молочный супъ.
Овсяный супъ.
Супъ говяжій съ лукомъ.
Сливочные пирожки.
Ванильные пирожки.
Гречневые гречки.
Пуддингъ.
Соусъ молочный.
Соусъ изъ говядины.
Фрикасе мясное.
Плавъ.
Чиненая рыба.
Картофельные рулеты.
Сливочное мороженое.
Компотъ.
Желе изъ ягодъ.
Винегреть изъ мяса.
Раковый пастетъ.
Супъ съ вермишелью.
Голубцы.

Пастетъ изъ свѣжей лосо-
сины.
Бисквиты.
Кольца.
Наливашки.
Вѣтеръ.
Тортъ.
Бисквитный пирожекъ.
Черепашовый супъ.
Каша изъ курицы.
Еще супъ.
Супъ изъ печени.
Сальникъ.
Каравай.
Кислый каравай.
Киски бараны.
Тыква жареная.
Рагу съ картофелемъ.
Телячій компотъ.
Капли.
Яблочный зефиръ.
Пирогъ изъ сливъ.
Тынутый пирогъ.
Барбарисное желе.
Малороссійскій борщъ.
Похлебка.
Курица.
Начиненная рыба.
Мясной пуддингъ.
Картофельный пуддингъ.
Шарлотъ изъ яблокъ.
Англійскіе бисквиты.
Лимонное желе.
Лимонные хлѣбцы.
Шоколадное мороженое.
Кпсель.
Киски.
Сахарники.
Лимонный пуддингъ.
Еще пуддингъ.
Желе.
Шоколадное мороженое.
Красное желе.
Лимонное желе.
Еще мороженое.
Кремъ.
Пломбиръ.
Тортъ.
Миндальное.
Бисквиты.
Бисквитный пуддингъ.
Англійскіе хлѣбцы.

ОТДѢЛЕНИЕ II.

Супъ изъ куропатки или рябчиковъ.	Кислая щц.
Супъ съ ебирскими щцъ- менями.	Супъ съ влецями.
Супъ изъ почекъ.	Супъ съ фаршемъ.
Супъ съ витайскими щцъ- менями.	Красный супъ.
Дѣтская щц.	Какъ готовится буль- онъ.
Зеленый щц.	Сухой бульонъ.
Супъ изъ рубцовъ.	Бульонъ въ бутылкахъ.
Супъ изъ потроховъ.	Бѣлый бульонъ.
	Красный бульонъ.

ОТДѢЛЕНИЕ III.

Пирогъ изъ кислаго тѣста.	Кислая оладья.
Слоеный пирогъ.	Оладья изъ маковой каши.
Тянутый пирогъ.	Оладья съ яблоками.
Еще слоеный пирогъ.	Оладья изъ картофеля.
Приготовление фарша.	Юрская каша.
Мясной фаршъ.	Тыквенная каша.
Блины и оладья.	Ячная каша.
Блины съ творогомъ.	Яичница съ ветчиной.
Блины съ рисомъ.	Молочная яичница.

ОТДѢЛЕНИЕ IV.

Супъ съ фаршемъ.	Селедка съ картофелемъ.
Супъ изъ потроховъ.	Треска.
Щцъ рыбный.	Сельди подъ соусомъ.
Уха изъ стерляди.	Еще треска.
Рыбный борщъ.	Калья.
Пильмены изъ рыбы.	Матлотъ.
Уха съ фаршемъ.	Стерлядь съ шампиньонами.
Раковый супъ.	Соусъ съ огурцами.
Рыбная солянка.	Рыба подъ цвѣтной капу- стой.
Соленая рыба.	Жареные окуны.
Тѣльное.	Стерлядь съ трюфелями.
Холодная стерлядь.	Чинная рыба.
Ботвинья.	Тѣльное
Галантьеръ.	Жареные пиксары.
Холодная визига.	Тянутый пирогъ.
Рыба подъ соусомъ.	Наливашки
Винегретъ.	Толченый миндаль.
Головизна на холодное.	Еще миндальное прожженое.
Фаршированная щука.	Кисель
Паровая щука	Ванилинъ.
Соусъ изъ тѣльного.	Овсяный кисель.
Еще соусъ	Миндальное.
Рыба сваренная по польски.	
Соусъ изъ осетрины.	

ОТДѢЛЕНІЕ V.

Постный столъ.

Супъ грибной съ сухарямъ.	Лапша гороховая.
Картофельный супъ.	Грибной супъ.
Гороховый супъ	Рисовыя котлеты.
Духовые грибы.	Грибныя котлеты.
Картофельныя котлеты.	Оладьи миндальныя.
Фаршированная постная рѣпа.	Яблочный кисель.
Жареные бураки.	Кислая щи.
Картофель съ огурцамъ.	Зеленая щи.
Вафли.	Чечевичный соусъ.
Ягодный кисель.	Соусъ изъ черники.
Щи изъ свѣжей капусты.	Розочки.
Солянка.	Желе.
Супъ изъ рыжиковъ.	Борщъ.
Фасоль.	Рисовый супъ.
Бураки	Винегретъ.
Грибная пѣра.	Чиненная постная рѣпа.
Капустный соусъ.	Постные палицашишки.
Пуддингъ.	Еще миндальное.
Сладкій пирожекъ.	Рисовая каша.
Трубочки.	Личный супъ.
Бисквиты.	Перловый супъ.
Миндальное.	Картофельныя рулеты.
Кисель миндальный.	Рисовыя рулеты.
	Картофельный пуддингъ.

Яблочный пуддингъ.
Оладьи.
Еще кисель.
Грибная солянка.
Ушникъ.

Капустный соусъ.
Соусъ изъ бобовъ
Квашенная каша
Еще пуддингъ.

ОТДѢЛЕНІЕ VI.

Зразы.
Помпушен.
Колдуны.

Голубцы.
Малороссійскій шмуръ.

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

Маринован.

Маринованная смородина.	Яблоки маринованныя
Пикли.	Маринованные огурчики.

ОТДѢЛЕНІЕ VIII.

Варенья и сиропы.

Малиновое варенье.	Ягодные сиропы.
Крыжовническое варенье.	Лимоны въ сахарѣ.
Сливочное варенье.	

ОТДѢЛЕНІЕ IX.

Воды, квасъ и кислыя щи.

Малиновая вода.	Бѣлый квасъ.
Яблочная вода.	Красный квасъ.
Смородиновая вода.	Дешевый квасъ.
Грушевая вода.	Кислыя щи.
Брусничная вода.	Петровскія кислыя щи.
Рябиновая вода.	Бѣлыя кислыя щи.
Имбирная вода.	Московскія кислыя щи.
Еще яблочная вода.	Еще кислыя щи.
Изюмная вода.	Ягодный квасъ.
Еще имбирная вода.	Яблочный квасъ.
Померанцовая вода.	Квасъ изъ морошки.
Ягодныя наливки.	Грушевый квасъ.
Подслащенные наливки.	Лимонный квасъ.

Слоеный пирогъ.

На стаканъ холодной воды положить три или четыре яйца, которыя слѣдуетъ прежде хорошенько взбить, подлить рюмку хорошей водки; на всей этой смѣси замѣсить крутое тѣсто, прибавить немного соли; замѣшанное тѣсто слѣдуетъ бить скалкою, чтобы оно не приставало, то для этого нужно подсыпать муки, затѣмъ раскатать его скалкою довольно тонко и наложить сливочнаго масла, сложить тѣсто вдвое и снова бить, потомъ опять раскатать, положить масла, согнуть и снова бить, такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока сдѣлается много слоевъ, тогда уже можно класть въ него приготовленную начинку. Можно сдѣлать слоеный пирогъ и другимъ манеромъ: когда тѣсто будетъ хорошо прослоено, то нарѣзать его небольшими кусками и раскатывать каждый кусокъ отдѣльно, отъ чего и получится много пластовъ; затѣмъ, взявъ кострюлю, слѣдуетъ ее хорошо смазать масломъ, а потомъ обсыпать сухарями, на дно кострюли положить пластъ тѣста, наложить на него говяжьяго фарша, прикрыть опять пластомъ тѣста и снова накладывать фаршъ и такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока все уложится, затѣмъ поставить въ печь.

3. Тянутый пирогъ.

На два стакана холодной воды слѣдуетъ положить полтора десятка яицъ, которыя прежде слѣдуетъ хорошо взбить, прибавить немного соли, ложки три сахару и рюмку винограднаго вина, замѣсить на этомъ не густое тѣсто и бить его какъ можно дольше лопаткою; когда тѣсто будетъ отставать отъ посуды, въ которой оно дѣлается, тогда выложить на столъ, подсыпать муки, смѣсить хорошо, но не круто, и надѣлать небольшихъ булочекъ, раскатать каждую булочку отдѣльно на столько тонко, какъ сучать для лапши, затѣмъ приготовить самую глубокую сковороду, смазать ее масломъ и положить на нее пласточекъ, смажь его хорошо масломъ и, положивъ другой, снова смазать масломъ и такимъ образомъ продолжать до тѣхъ поръ, пока всѣ пласты уложатся, поставить въ печь.

4. Еще слоеный пирогъ.

На стаканъ воды слѣдуетъ положить пять яицъ и чашку масла, замѣсить не особенно круто тѣсто, которое слѣдуетъ хорошо промѣшавъ. Затѣмъ тѣсто раскатать скалкой и наложить на него сливочнаго масла потолще, завернуть тѣсто и снова мѣсить,

затѣмъ опять раскатать, положить масла и мѣсить. На такое количество слѣдуетъ употребить для слойки не менѣе фунта масла. Когда слои будутъ достаточно тонки, можно класть начинку, какую хочешь, напримѣръ: говяжій фаршъ или разварную везигу, смѣшанную съ яйцами.

Приготовление фарша.

Весьма вкусный фаршъ, приготовленный изъ рыбы. Взять хорошаго свѣжаго судака, снять съ него кожу, выбрать кости и толочь его до тѣхъ поръ, пока сдѣлается совершенно мягокъ, прибавить размоченнаго въ молокѣ бѣлаго хлѣба и ложки три сливочнаго масла, смѣшать хорошенько съ рыбою и поджарить на легкомъ огнѣ.

Мясной фаршъ.

Для пирога самый лучшій фаршъ изъ говядины. Взять фунта два хорошаго мягкаго мяса, изрубить его какъ можно мельче, прибавить немного бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, и снова рубить, потомъ наложить ложки три сливочнаго масла, немного перцу. Взять двѣ или три луковицы, искрошить ихъ мелко, поджарить и смѣшать съ говяди-

ной. Можно лукъ замѣнить мелко изрубленными яицами.

Блины и оладьи.

1. Блины съ творогомъ.

Взять стакана три хорошаго молока, пять яицъ, смѣшать хорошенько, подсыпать муки, чтобы тѣсто не было густо, затѣмъ, приготовивъ сковороду, смазать ее масломъ и наливать тѣста, поставить на угли. Когда блины будутъ всѣ перепечены, въ каждый блинъ положить тертаго творогу, въ который слѣдуетъ прибавить свѣжей сметаны и два яйца, можно положить немного сахара, затѣмъ свернуть блинчики трубочкой.

2. Блины съ рисомъ.

Сдѣлавъ обыкновенное тѣсто для блиновъ, перепечь, затѣмъ разварить рису въ молокѣ; когда рисъ достаточно уварится, выложить въ миску, прибавить сахару, коринки, мелкаго изюму, немного масла и все это хорошо перемѣшать. Приготовить кострюлю, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, положить на дно и на края блиновъ, затѣмъ наложить не толсто рису, прикрыть блиномъ и опять положить

рису; такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока уложатся всѣ блины. Поставить въ печь и дать постоять съ часъ времени, а затѣмъ подавать къ столу.

3. Кислая оладья.

Взять стакана два холодной воды, ложку дрожжей, подсыпать муки, такъ, чтобы тѣсто было довольно жидко, бить хорошенько лопаткою и поставить въ теплое мѣсто до утра. Утромъ, часа за три до печки, подбить еще муки, толкнуть три яйца, ложки двѣ или три масла, промѣшать снова хорошенько и дать снова взойти, а затѣмъ уже печь. Взявъ большую глубокую сковороду, налить на нее масла и класть тѣсто ложкою, небольшими грудками; когда снизу хорошо зарумянится, слѣдуетъ перевернуть на другую сторону и опять жарить.

Къ столу подавать съ сахаромъ или вареньемъ, можно также подавать со сметаной.

4. Оладьи изъ манной каши.

Сварить довольно густую манную кашу, затѣмъ остудить, прибавить немного сахара, ложки три масла и пятокъ яицъ, все это хорошо промѣшать и выложить на столъ, подсыпавъ муки, затѣмъ раздѣ-

лить кашу на нѣсколько грудокъ и надѣлать круглыхъ оладей, изжарить въ глубокой сковородѣ.

5. Оладьи съ яблоками.

Взять два стакана молока, всыпать чашку сахару, взять штукъ шесть яицъ, отдѣлить желтки, стереть ихъ съ масломъ, пока они сдѣлаются бѣлы, замѣсить на этомъ негустое тѣсто, потомъ положить поднятые бѣлки. Нарѣзать хорошихъ яблокъ ломтиками, выбрать сѣмечки, и когда будутъ печься оладьи, то класть внутрь по ломтику яблоковъ. Къ столу подавать со сливками или вареньемъ.

6. Оладьи изъ картофеля.

Взять хорошаго рассыпчатаго картофеля, сварить его и затѣмъ протереть сквозь сито. Сдѣлать небольшую опару, и когда она подойдетъ, замѣсить не особенно густо тертымъ картофелемъ, выложить на столъ, куда слѣдуетъ подсыпать муки и надѣлать оладьи, затѣмъ печь въ маслѣ. Къ такимъ оладьямъ можно приготовить слѣдующій соусъ: взять одинъ фунтъ изюму, одинъ фунтъ черносливу или шепталы, сварить въ водѣ, прибавить ложки двѣ муки, сахару, коринки и передъ обѣдомъ облить оладьи.

К а ш и и я и ч н и ц ы .

1. Ю р а ж н а я к а ш а .

Взять гречневой крупы, облить ее юрагой, то есть пахтаньемъ, которое остается отъ сбитаго и перетопленнаго масла, дать крупѣ хорошенько размокнуть въ юрагѣ и затѣмъ налить молокомъ, поставить въ печь и дать хорошо упрѣть. Такую кашу слѣдуетъ ставить въ самую жаркую печь.

2. Т ы к в е н н а я к а ш а .

Взять хорошую спѣлую тыкву, очистить, выбрать изъ нея сѣмена и, нарѣзавъ ломтиками, поставить вариться. Когда тыква достаточно уварится, откинуть ее на рѣшето и дать хорошо обсохнуть, затѣмъ положить въ горшокъ, налить молокомъ и поставить прокипѣть; когда молоко хорошо прокипитъ, прибавить немного пшена, три или четыре яйца и поставить хорошенько упрѣть. Такую кашу необходимо подавать къ столу со сливочнымъ масломъ.

3. Я ч н а я к а ш а .

Ячную крупу слѣдуетъ хорошо промыть, положить въ горшокъ и налить молокомъ; когда крупа

достаточно уварится, слѣдуетъ остудить, затѣмъ прибавить чашку свѣжей сметаны, пять яицъ, ложки три масла, все это хорошо размѣшать и положить въ кострюлю, которую слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями, поставить въ печь. Къ столу подавать со сметаной.

4. Яичница съ ветчиной.

Взять десятка полтора яицъ, хорошенько сбить, прибавить стаканъ молока, размѣшать хорошенько, прибавить немного соли, затѣмъ нарѣзать кусочками ветчины, положить ее на сковороду, хорошенько обжарить, а потомъ облить яйцами.

5. Молочная яичница.

Взять десятокъ яицъ, сбить ихъ хорошенько, прибавить стакана три или четыре молока, смѣшать и вылить въ каменную чашку, затѣмъ нарѣзать небольшими кусочками бѣлаго хлѣба, смѣшать вмѣстѣ съ яичницей и поставить въ печь. Не должно давать такой яичницѣ долго переставаться, а то она можетъ отскочить водою.

ОТДѢЛЕНІЕ IV.

Рыбный столъ.

1. Супъ съ фаршемъ.

Взять хорошаго судака или сига, снять кожу, выбрать кости и истолочь въ ступѣ, затѣмъ прибавить бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молоко, смѣшать все хорошенько и надѣлать шарики. Кости, оставшіяся отъ рыбы, слѣдуетъ еще поварить, затѣмъ бульонъ процѣдить и, положивъ въ него кореньевъ, опустить шарики и дать раза два вскипеть, а затѣмъ подавать къ столу.

2. Супъ изъ потроховъ.

Взять рыбные потроха, облить ихъ кипяткомъ, затѣмъ положить въ кострюлю, налить водою; когда достаточно прокипитъ, прибавить различныхъ кореньевъ и снова варить. Слѣдуетъ приготовить

къ такому супу рыбный фаршъ, какъ было сказано выше, и передъ обѣдомъ опустить въ супъ.

3. Щи рыбныя.

Взять кусокъ хорошей осетрины, поставить ее вариться. Потомъ взять кислой капусты, прибавить немного рубленого лука и поджарить, а затѣмъ опустить въ бульонъ. Когда будешь опускать капусту, то осетрину слѣдуетъ вынуть и, изрѣзавъ ее небольшими кусочками, опустить во щи уже передъ тѣмъ, какъ подавать къ столу.

4. Уха изъ стерляди.

Взять десятка два ершей, сварить изъ нихъ бульонъ, затѣмъ процѣдить и прибавить различныхъ кореньевъ, нѣсколько кружковъ лимона. Стерлядь нарезать кусками и, опустивъ въ бульонъ, поставить на огонь, чаще снимать пѣну. Когда стерлядь хорошо уварится, слѣдуетъ прибавить рюмки двѣ винограднаго вина.

5. Рыбный борщъ.

Взять хорошей бѣлый кочанъ капусты, изшинковать ее мелко, затѣмъ нашинковать свеклы, мор-

то изрубить зелень мелко, прибавить одну небольшую луковицу, ложки три масла, хорошенько смѣшать и поджарить на сковородѣ на небольшомъ огонь. Когда достаточно у жарится, слѣдуетъ опустить въ бульонъ, который долженъ быть равне приготовленъ изъ хорошаго мяса. Когда щи будутъ совершенно готовы, слѣдуетъ прибавить немного сметаны. Такія щи подаютъ съ вареными вгустую яицами, которыя нарезываются ломтиками и опускаются въ миску уже тогда, когда щи подаютъ на столъ.

7. Супъ изъ рубцовъ.

Слѣдуетъ хорошенько промыть часть рубцовъ, положить ихъ въ горшокъ, налить водою и поставить въ печь, дать хорошенько прокипѣть. Когда рубцы достаточно уварятся, вынуть ихъ изъ воды и нарезать длинными кусочками. Затѣмъ сварить хорошей бульонъ, для котораго нужно взять фунта три хорошей говядины, опустить въ бульонъ луковицу и затѣмъ положить въ бульонъ рубцы и дать нѣсколько разъ прокипѣть; затѣмъ сдѣлать небольшую подправку, опустить ее за полчаса передъ обѣдомъ.

8. Супъ изъ потроховъ.

Взять два фунта хорошаго мяса, хорошенько вымыть и поставить вариться, причемъ слѣдуетъ чаще снимать пѣну, чтобы супъ былъ чище. Взять гусиные или утиные потроха, промыть ихъ хорошенько и также положить въ кипящій бульонъ и варить до тѣхъ поръ, пока потроха хорошо уварятся. За часъ до обѣда нужно присыпать немного рису, и тогда уже не нужно будетъ класть подправки. Можно этотъ супъ сдѣлать инымъ образомъ, а именно: говядину, когда она уже достаточно уварится, вынуть, изрубить мелко, и приготовленный фаршъ опустить въ супъ, — конечно, тогда уже никакой крупы класть не надо.

9. Кислая щи.

Взять фунта три хорошей солонины, вымыть ее хорошенько, положить въ горшокъ, налить водою и поставить вариться; когда бульонъ хорошо уварится, взять кислой капусты и положить ее въ бульонъ столько, чтобы щи не были очень густы, прибавить одну луковицу и снова поставить въ печь вариться. За часъ до обѣда сдѣлать небольшую подправку, прибавить ложки двѣ сметаны и опус-

кови и разныхъ кореньевъ, все это поджарить, прибавивъ также часть муки; когда все это достаточно уварится, взять ложки двѣ муки, развести на бульонъ, подлить въ капусту и снова немного прожарить; затѣмъ, положивъ все это въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться. Взять два или три свѣжихъ караса, промыть хорошенько, вытереть салфеткой, обвалять мукою, поджарить. За часъ передъ обѣдомъ опустить жареныхъ карасей въ борщъ и подавать къ столу.

6. Пельмени изъ рыбы.

Взять фунтъ муки и замѣсить тѣсто довольно крутое, какъ обыкновенно дѣлаютъ для лапши, затѣмъ тонко рассучить, наръзать стаканомъ кружечки. Взять хорошей свѣжей рыбы, напримѣръ хорошаго судака, снять съ него кожу, выбрать кости и избить хорошенько, затѣмъ прибавить немного соли, перца, прибавить также масла, смѣшать все хорошенько и класть въ приготовленные пирожки; пирожки крѣпко загнуть и опускать въ кипятокъ; прокипятивъ хорошенько откинуть на сито и, давъ обсохнуть, подавать къ столу.

7. У х а с ъ ф а р ш е м ѣ .

Взять десятка два ершей, налить холодной водой и поставить вариться, затѣмъ прибавить луку, лавроваго листа, гвоздики, нѣсколько кусковъ лимона, снова варить. Взять штуки три хорошихъ яблокъ, изшинковать ихъ и также положить въ бульонъ. Потомъ взять стерлядь или другую какую хорошую рыбу, нарѣзать ее звеньями, перемыть, вытереть салфеткой и опустить въ бульонъ. Взять небольшую часть какой нибудь свѣжей рыбы, избить ее и потомъ, размочить хлѣбъ въ молоко, отжать и, смѣшавъ вмѣстѣ съ рыбой, надѣлать шариковъ, которые за часъ передъ обѣдомъ слѣдуетъ опускать въ уху.

8. Р а к о в ы й с у п ѣ .

Взять десятка три раковъ, вымыть ихъ хорошенько и, положивъ въ кастрюлю, поставить вариться. Когда раки сварятся, вынуть ихъ, а бульонъ снова поставить на огонь. Раковъ слѣдуетъ очистить, отнять верхніе черепки, шейки слѣдуетъ изрубить, затѣмъ взять чашки двѣ проса, отварить его въ водѣ, и когда оно достаточно уварится, слѣдуетъ прибавить масла, потомъ прибавить въ него изрубленные шейки, немного муки, укропа и, смѣ-

шавъ все это, начинить раковъ, складывая обѣ скорлупки вмѣстѣ, а потомъ начиненные раки опускать въ раковый бульонъ и дать снова вариться.

9. Р ы б н а я с о л я н к а .

Взять кислой шинкованной капусты, накрошить мелко луку, прибавить масла, смѣшать хорошенько и, положивъ на глубокую сковороду, поставить на огонь, слѣдуетъ чаще мѣшать, чтобы капуста не пригорѣла. Когда капуста достаточно ужарится, подлить стаканъ квасу и снова поставить вариться.

Холодные блюда.

1. С о л е н а я р ы б а .

Взять хорошую часть соленой рыбы, сварить ее, затѣмъ взять шпината или какой другой зелени, хотя свекольнаго листа, отварить въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать обсохнуть, потомъ мелко изрубить, развести квасомъ или кислыми щами, прибавить мелко нарѣзанныхъ огурцовъ, раковыхъ шеекъ, рыбу нарѣзать кусочками, положить въ приготовленную окрошку и подавать на столъ; можно также прибавить немного мелко накрошенныхъ лимонныхъ корокъ.



2. Т в л ь н о е.

Снять съ рыбы кожу, выбрать кости и мясо и
бить мягко, прибавить немного соли, сдѣлать из
этого лепешку и начинить ее развареной визигой
или рыбнымъ фаршемъ, который слѣдуетъ поджа
рить съ лукомъ; лепешки свернуть и скатать тру
бочкою, а затѣмъ надѣлать продолговатыхъ ру
летъ, опустить ихъ въ кипящій бульонъ; когда ру
леты достаточно уварятся, вынуть ихъ, остудить
нарезъать кружками и положить на блюдо.

3. Х о л о д н а я с т е р л я д ь.

Взять хорошую большую стерлядь, вымыть
вычистить хорошенько, нарезать лука, огурцовъ
лимона, прибавить гвоздики, перца, лаврового листа
подлить уксуса, прибавить немного воды и все эт

смѣшать хорошенько и, обливъ рыбу, поставить
повариться. Когда рыба достаточно уварится, влить
рюмки двѣ винограднаго вина, затѣмъ стерлядь по
ложить на блюдо, подлить бульона, въ которомъ
она варилась, затѣмъ обложить каперсами, олив
ками, огурцами.

4. Б о т в и н ь я.

Взять десятокъ свеклы, сварить ее и изрубить
вмѣстѣ съ лукомъ, прибавить мелко накрошенныхъ
огурцовъ, укропа, затѣмъ развести квасомъ или
кислыми щами. Такую ботвинью слѣдуетъ пода
вать съ соленой рыбой.

5. Г а л а н т и р ь.

Взять хорошаго судака, стерлядь или другую ка
кую рыбу, сварить ее въ бульонѣ, прибавить
перца, мускатнаго орѣха, лавроваго листа, рюмку
винограднаго вина, ложки три уксуса, поставить
вариться; затѣмъ разварить осетроваго клея золот
никовъ десять, вылить клей въ бульонъ, прибавить
полфунта икры свѣжей, лимонъ, нарезанный лом
тиками, пережечь сахару и подцвѣтить бульонъ,
поставить на огонь и дать хорошо прокипеть, что

бы бульонъ сдѣлался чистъ, затѣмъ снять съ огня и дать хорошо отстояться, затѣмъ процѣдить нѣсколько разъ сквозь салфетку; процѣживать слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока бульонъ сдѣлается совершенно чистъ. Приготовить форму, налить въ нее немного бульона и дать застынуть; затѣмъ уложить наръзаннымъ лимономъ, каперцами, оливками и снова залить бульономъ; когда бульонъ застынетъ, класть рыбу, наръзанную кусочками, и облить бульономъ такъ, чтобы форма была полна; вынести на холодъ и держать до самаго обѣда. Когда будешь вынимать изъ формы, то форму слѣдуетъ опустить въ холодную воду, отъ чего галантирь выложится.

6. Х о л о д н а я в и з и г а .

Размочить визиги съ вечера въ холодной водѣ, а утромъ воду слить и, наливъ чистою, поставить вариться; прибавить немного соли и дать повариться; затѣмъ наръзать визигу мелко, но не такъ, какъ крошать для кулебяки, а нѣсколько крупнѣе. Когда будетъ визига совершенно готова, уложить на блюдо, прибавить чашку уксуса, разведеннаго горчицею, и немного сахара, подавать къ столу.

7. Р ы б а п о д ъ с о у с о м ъ .

Сварить хорошаго судака, стерлядь, или другую какуюнибудь рыбу; когда она будетъ совершенно готова, положить на блюдо. Взять каперцевъ, оливковъ, варенаго картофеля, моркови, наръзанной кружками или звѣздочками, налить на тарелку чашку уксуса, прибавить горчицы и прованскаго масла, все это хорошенько стереть и смѣшать съ каперцами, оливками, картофелемъ и морковью, и этимъ соусомъ облить рыбу.

8. В и н е г р е т ъ .

Взять нѣсколько кусковъ жареной и вареной рыбы, очистить съ нея кожу, выбрать всѣ кости и уложить на блюдо, затѣмъ сварить нѣсколько картофеля, моркови, наръзать ломтиками, смѣшать вмѣстѣ съ рыбой и уложить на блюдо. Можно прибавить каперцевъ, оливковъ, а также отваренныхъ въ уксусѣ грибовъ, уложить все это хорошо на блюдо и затѣмъ сдѣлать слѣдующую подливку: взять чашку уксуса, ложки двѣ прованскаго масла, немного сахара, прибавить два желтка, все хорошенько растереть и облить винегретъ.

Головизна на холодное.

Взять голову осетривую, сварить ее и, когда будет достаточно уварена, выложить на блюдо, выбравъ все кости, и рознять голову на куски. Потомъ взять качанъ свѣжей капусты, нашинковать ее мелко, облить кипяткомъ, затѣмъ откинуть на рѣшето и дать водѣ хорошо стечь; когда капуста достаточно обсохнетъ, положить въ кострюлю, подлить масломъ и хорошенько обжарить и потомъ этой капустой обложить головизну и подавать къ столу.

10. Фаршированная щука.

Большую щуку вычистить, выбрать изъ нея кости, надрѣзать спину для того, чтобы туда удобно было подложить фаршъ. Потомъ приготовить слѣдующій фаршъ: выбрать изъ свѣжаго судака все кости, изрубить его и поджарить въ маслѣ, потомъ прибавить мелко изрубленныхъ шарлотъ. прибавить укропа и все это смѣшать съ изрубленной рыбой, затѣмъ этимъ фаршемъ начинить рыбу, завязать ее крѣпко салфеткою и положить вариться въ воду слѣдуетъ положить побольше лавроваго листа, перца, мушкатнаго орѣха. Когда щука достаточно уварится, вынуть ее изъ воды, а въ бульонъ, въ кото-

ромъ варилась щука, подлить рюмки двѣ винограднаго вина, прибавить каперцевъ, оливоекъ, прибавить лимоннаго сока и этимъ соусомъ облить щуку.

11. Паровая щука.

Взять нѣсколько картофелю, разныхъ кореньевъ, моркови, луку, все это мелко нашинковать, смазать кострюлю масломъ и все положить въ кострюлю, покрыть ее крышкою, замазать и поставить въ печь, черезъ часъ времени вынуть и положить туда же щуку, прибавить перца, лавроваго листа, мушкатнаго орѣха и снова поставить въ печь, гдѣ и оставить до самого обѣда; передъ обѣдомъ рыбу выложить на блюдо и подавать на столъ.

12. Соусъ изъ тельного.

Съ хорошаго большаго судака или со щуки снять кожу, выбрать все кости и бить мясо деревянною лопаткою до тѣхъ поръ, пока мясо сдѣлается мягко, какъ тѣсто, затѣмъ прибавить размоченнаго въ молокѣ хлѣба, который слѣдуетъ выжать досуха, а затѣмъ хорошо смѣшать съ рыбой, прибавить ложки двѣ масла и выдѣлать котлеты которыя слѣдуетъ обсыпать сухарями, а потомъ обжарить въ маслѣ. Подъ

котлеты можно приготовить слѣдующій соусъ: взять зеленаго горошка, отварить его въ водѣ, откинуть на рѣшето и дать водѣ хорошо стечь, потомъ положить въ кострюлю, прибавить ложки двѣ сливочнаго масла; если же это постомъ, то положить орѣховаго масла, прибавить рыбнаго бульона, поставить въ печь и дать хорошо прокипѣть, а потомъ этимъ соусомъ обложить котлеты.

Можно сдѣлать и другой соусъ: взять шинкованной капусты, налить водою и дать прокипѣть; затѣмъ откинуть на рѣшето, водѣ дать стечь, а въ капусту прибавить ложки двѣ масла, ложки двѣ уксуса и облить котлеты.

13. Е щ е с о у с ъ .

Взять стерлядь, наръзать ее небольшими кусками, положить на сковороду и, подливъ масла, поставить на огонь и дать хорошо обжариться, затѣмъ приготовить слѣдующій соусъ: взять мелко искрошеннаго луку, одинъ фунтъ чернослива, ложки три сахара, положить въ небольшую кострюлю и все это хорошенько прокипятить, затѣмъ передъ обѣдомъ положить обжареную рыбу на блюдо и облить соусомъ.

14. М а р и н о в а н н а я р ы б а .

Взять какую хочешь свѣжую рыбу, выпотрошить ее и снять кожу, наръзать небольшими кусками, положить въ кострюлю, нашинковать лука, прибавить гвоздики, лавроваго листа, мушкатнаго орѣха, облить уксусомъ, такъ чтобы все покрылось, и дать хорошо прокипѣть; когда рыба хорошо проварится, выложить ее на блюдо и обложить тѣми кореньями, которые варились съ рыбою, потомъ можно прибавить еще варенаго картофеля и моркови.

15. Р ы б а , с в а р е н а я п о п о л ь с к и .

Взять какую хочешь рыбу, вычистить и хорошо вымыть, потомъ разнять на части и положить въ кострюлю, прибавить стаканъ пива, рюмки двѣ вина, покрошить луку, прибавить гвоздики, лавроваго листа, мушкатнаго орѣха, можно также положить капорцевъ и оливокъ, столовую ложку масла, ложки двѣ муки, все это положить въ кострюлю и варить до тѣхъ поръ, пока соусъ будетъ достаточно густъ. Передъ обѣдомъ рыбу положить на блюдо и облить соусомъ.

16. С о у с ъ и з ъ о с е т р и н ы .

Взять часть хорошей осетрины, нашинковать ее мелкимъ шпекомъ, положить въ кострюлю, подложить

луку, наръзать ломтиками морковь, прибавить перца, мушкатнаго орѣха, затѣмъ прибавить рюмки двѣ вина и поставить вариться; когда достаточно рыба уварится, вынуть ее и положить на блюдо. Къ такой рыбѣ можно сдѣлать слѣдующій соусъ: взять стаканъ два бульона, въ которомъ варилась рыба, прибавить рюмку вина и дать два раза вскипѣть, выжать сокъ изъ одного лимона и также прибавить въ бульонъ. Передъ обѣдомъ рыбу положить на блюдо и облить соусомъ.

17. Селедка съ картофелемъ.

Взять хорошую селедку, вымочить ее въ квасу, рознять ее на двѣ части и выбрать хорошенько кости, затѣмъ наръзать небольшими кусочками и положить ихъ въ кастрюлю, куда слѣдуетъ подлить масла, поставить на огонь и дать хорошо обжариться, затѣмъ вынуть и положить на блюдо и обложить слѣдующимъ соусомъ: взять десятокъ картофеля, сварить его, половину наръзать кусочками, а другую половину мелко истереть, смѣшать съ масломъ прибавить растертый желтокъ, прованскаго масла, ложки двѣ уксуса, все смѣшать и подавать къ столу.

18. Треска.

Треску слѣдуетъ вымочить хорошо, перемѣняя чаще воду. Самое лучшее, если треску приготовить съ вечера, тогда она гораздо лучше вымокнетъ и не будетъ имѣть запаха. Когда треска будетъ хорошо вымочена, положить въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться; когда она достаточно уварится, положить ее въ кастрюлю, подлить масла, прибавить петрушки, лавроваго листа, мушкатнаго орѣха, перца и все хорошо обжарить. Когда треска хорошо обжарится, прибавить немного лимоннаго сока, а затѣмъ положить на блюдо и подавать на столъ. Къ такой трескѣ можно поджарить картофеля.

19. Сельди подъ соусомъ.

Взять три или четыре селедки, выпотрошить ихъ хорошенько и поджарить въ маслѣ. Селедку слѣдуетъ вымачивать въ квасу. Накрошить моркови, немного луку и поджарить въ маслѣ, подлить немного бульона и варить до тѣхъ поръ, пока все хорошо уварится, затѣмъ протереть сквозь сито, прибавить бульона и облить селедку.

20. Е щ е т р е с к а .

Взять большое каменное блюдо, смазать его масломъ, сверху подсыпать зелени, перца, мушкатнаго орѣха, затѣмъ положить на это нарѣзанной ломтиками трески, которая должна быть хорошо проварена. Когда треска будетъ хорошо прожарена, нарѣзать пласточками, посыпать пряностями, а сверху подсыпать толченыхъ сухарей и подавать на столъ.

21. К а л ѣ я .

Взять снѣдковъ фунта три, хорошенько сварить, процѣдить сквозь сито бульонъ, въ которомъ варились снѣдки, прибавить рѣпчатого луку и дать снова вскипѣть, затѣмъ положить нарѣзанную ломтиками икру, прибавить лимоннаго сока, и рюмку вина, вскипятить одинъ разъ и выложить на блюдо.

22. М а т л о т ъ .

Взять небольшую щуку, карпа и еще какойнибудь рыбы и сдѣлать изъ нея матлотъ. Нарѣзать мелко рѣпчатого луку, поджарить его въ маслѣ, вмѣстѣ съ рублеными шампиньонами. Рыбу положить въ кострюлю, нарѣзать небольшими кусоч-

ками, подлить масла и поставить жариться. Затѣмъ прибавить рюмки двѣ вина, перца, мушкатнаго орѣха, петрушки и другихъ кореньевъ. Когда рыба достаточно уварится, сдѣлать небольшую подправу и, давъ два раза вскипѣть, выложить на блюдо и подавать къ столу.

23. С т е р л я д ъ с ѣ ш а м п и н ѣ о н а м и .

Взять хорошую стерлядь, смазать ее масломъ, обсыпать бѣлыми сухарями и поставить обжариться. Затѣмъ взять штукъ десять шампиньоновъ, изрѣзать ихъ мелко, прибавить сока изъ одного лимона, одну рюмку вина, ложку муки стертой съ масломъ и подлить подъ рыбу, снова немного пожарить и, выложивъ на блюдо, подавать на столъ.

24. С о у с ѣ с ѣ о г у р ц а м и .

Взять нѣсколько штукъ карасей, выпотрошить и вымыть, прибавить немного перца, рыбу обвалить мукой и поставить обжариться. Взять краснаго кулиса, прибавить накрошенныхъ огурцовъ, поставить на огонь и дать два раза прокипѣть, затѣмъ рыбу положить на блюдо и облить соусомъ.

25. Рыба подъ цвѣтной капустой.

Взять нѣсколько кочниковъ цвѣтной капусты и отварить ее въ водѣ. Затѣмъ взять рюмку винограднаго вина, прибавить ложки двѣ масла и ложки двѣ муки, стереть все хорошенько, прибавить лимоннаго сока, перца, мушкатнаго орѣха, немного сахара, смѣшать это все вмѣстѣ и дать раза два вскипѣть. Потомъ приготовить глубокое каменное блюдо, положить въ него капусту и, обливъ соусомъ, подавать къ столу.

26. Жареные окуни.

Взять большаго окуня, хорошо промыть, вычистить, затѣмъ вытереть салфеткою; кости, конечно, слѣдуетъ всѣ выбрать. Потомъ приготовить фаршъ изъ какой нибудь свѣжей рыбы, прибавить въ рыбу мушкатнаго орѣха, перца, рубленыхъ шампиньоновъ, все хорошо смѣшать и начинить приготовленную рыбу.

Къ такому окуню можно приготовить слѣдующій соусъ: взять рыбнаго бульона, прибавить немного муки, выжать сокъ изъ лимона, прибавить раковыхъ шеекъ, бѣлыхъ рубленыхъ грибовъ, облить окуня и подавать къ столу.

27. Стерлядь съ трюфелями.

Взять хорошую стерлядь, наръзать небольшими кусочками и поджарить въ маслѣ, затѣмъ взять трюфели, вымыть, положить въ кострюлю, наръзать нѣсколько кружковъ лимона, сдѣлать поджигу, прибавить кореньевъ и облить стерлядь.

Жаренныя.

1. Чиненная рыба.

Взять большаго карася, вычистить его и хорошо выпотрошить. Потомъ взять четверть фунта рису, четверть визиги, подлить масла, смѣшать съ икрой, которая вынется изъ рыбы и все это поджарить и начинить рыбу. Можно сдѣлать и другую начинку: взять гречневой крупы, сварить довольно густую кашу, прибавить немного рубленой рыбы, все смѣшать, поджарить и начинить рыбу, зашить и поставить жариться.

2. Рыба, залитая яйцами.

Взять леща, или другую какую рыбу, вымыть, вытереть салфеткой и обвалять мукой, поставить жариться, чтобы она зарумянилась. Взять десятокъ

аицъ, разбить и разболтать хорошенько, прибавить два стакана молока и облить рыбу, поставить въ печь и дать постоять на огнѣ съ полчаса времени.

3. Т ѣ л ѣ н о е.

Взять большого судака, снять кожу, выбрать кости и истолочь въ ступкѣ, бить слѣдуетъ до тѣхъ поръ, пока мясо сдѣлается совершенно мягко, затѣмъ поставить поджариться, потомъ разварить вѣзиги мелко изрубленной, смѣшать съ рыбой. Потомъ взять леца, надрѣзать спину, поставить въ печь поджариться.

4. Ж а р е н ы е п и с к а р и.

Взять нѣсколько пискарей, выпотрошить, обсыпать сухарями и поставить жариться. Затѣмъ взять свѣжихъ снѣтковъ, обвалить мукою, обжарить и обложить ими пискарей. Къ такому жаркому можно подавать маринованныя ягоды.

П о с т н ы я п и р о ж н ы я.

1. Т я н у т ы й п и р о г ѣ.

Взять стакана два воды, прибавить рюмку винограднаго вина, три ложки сахару и замѣсить на

этомъ густое тѣсто, положить въ чашку и бить лопаткою до тѣхъ поръ, пока тѣсто будетъ отставать отъ чашки. Когда тѣсто будетъ хорошо разбито, выложить на столъ, надѣлать небольшихъ булочекъ, раскатать скалкою, а потомъ растягивать на рукахъ, пока тѣсто сдѣлается совершенно тонко, затѣмъ приготовить глубокое блюдо, смазать его масломъ и обсыпать сухарями, положить пластычекъ тѣста, снова смазать и положить другой, такъ продолжать до тѣхъ поръ, пока все уложится, тогда поставить въ печь и дать испечься.



2. Н а л и в а ш н и к и.

На стаканъ воды прибавить двѣ ложки орѣховаго масла, смѣшать, и на этомъ замѣсить тѣсто довольно крутое, положить въ чашку и бить до тѣхъ поръ, пока оно сдѣлается совершенно мягко и будетъ отставать отъ чашки, затѣмъ выложить на столъ, подсыпать муки, замѣсить покруче, надѣ-

лать небольшихъ колобочковъ, и каждый раскаты-
вать отдѣльно, затѣмъ въ каждый положить ва-
ренья, завернуть уголкомъ, крѣпко защипать и опу-
скать въ кипящее масло, дать хорошо прокипеть,
чтобы они зарумянились и вздулись.

3. Толченый миндаль.

Взять одинъ фунтъ миндаля, очистить и исто-
лочь, подлить розовой воды, полфунта мелкаго са-
хару, снять съ лимона цедры и все это смѣшать
съ миндалемъ; когда все хорошо смѣсится, то на-
дѣлать маленькія продолговатыя лепешечки, въ сре-
динѣ которыхъ нужно сдѣлать ямочки, поставить
въ печь и дать хорошо просохнуть; когда вынешь
изъ печи, въ каждую ямочку положить варенья и
подавать къ столу.

4. Еще миндальное пирожное.

Взять одинъ фунтъ миндаля, мелко истолочь,
влить ложки три розовой воды, чашку сахару, все
хорошо смѣшать, потомъ прибавить цедры съ од-
ного лимона и соку лимоннаго, надѣлать изъ этого
небольшіе шарики и положить ихъ въ кастрюлю,
которую слѣдуетъ смазать орѣховымъ масломъ, по-
ставить въ печь и дать хорошо засохнуть.

5. Кисель.

Взять два фунта малины, выварить ее и сокъ
процѣдить сквозь сѣлѣтку, прибавивъ фунтъ са-
хару и поставить вариться; когда сиропъ достаточ-
но уварится, то приготовить чашку картофельной
муки, разведенной немного сиропомъ, которую и
слѣдуетъ понемногу вливать въ кипящій сиропъ,
причемъ слѣдуетъ не переставая бить вѣнчикомъ,
чтобы не было комковъ. Малину можно замѣнить
клюквой, только тогда слѣдуетъ уже больше класть
сахару.

6. Бличики.

Взять стакана три теплой воды, прибавить ложки
три орѣховаго масла и на этомъ замѣсить тѣсто,
какое обыкновенно дѣлаютъ для блиновъ, затѣмъ
блины слѣдуетъ перепечь, подмазывая сковородку
масломъ. Потомъ взять одинъ фунтъ маку, обжа-
рить его кипяткомъ; когда макъ нѣсколько размок-
нетъ, воду слить и прибавить меду, смѣшать съ
макомъ и начинить блины.

7. Овсяный кисель.

Взять два фунта овсяной муки, налить холодной
одою, такъ, чтобы образовалось довольно густое

тѣсто; прибавить ложекъ пять красной гущи и поставить на всю ночь въ теплое мѣсто. Утромъ процѣдить сѣвозъ сито, а за тѣмъ поставить на огонь и варить. Солить не слѣдуетъ, иначе кисель не сварится. Затѣмъ приготовить формы, разлить и вынести на холодъ. Такой кисель хорошо подавать съ медовою сытою.

8. М и н д а л ь н о е.

Взять одинъ фунтъ миндаля, облить кипяткомъ, а потомъ очистить, мелко истолочь, прибавить полфунта сахару, ванили и все хорошенько смѣшать. Затѣмъ взять стакана два какихъ нибудь ягодъ и сварить ихъ въ водѣ; когда ягоды хорошо выварятся, процѣдить сокъ и, прибавивъ сахару, поставить варить ее; когда получится достаточно густой сиропъ, прибавить въ него лимоннаго сока, клея. Затѣмъ положить въ сиропъ приготовленный миндаль, все смѣшать и выливать въ формочки, поставить на недолго въ печь.

ОТДѢЛЕНИЕ V.

П о с т н ы й с т о л ъ.

ВОСКРЕСЕНЬЕ.

1. Супъ грибной съ сухарями.

Взять одинъ фунтъ хорошихъ бѣлыхъ грибовъ, перемыть ихъ хорошенько, налить водою и поставить вариться. Когда грибы сдѣлаются достаточно мягки, вынуть ихъ и откинуть на рѣшето, чтобы вода могла хорошо стечь, затѣмъ грибы мелко нашинковать, прибавить мелко изрубленнаго лука и налить той водою, въ которой варились грибы, и поставить вариться. Потомъ взять бѣлаго хлѣба, нарѣзать небольшими кусочками и обжарить въ орѣховомъ маслѣ, передъ обѣдомъ налить супу въ вазу и прибавить сухарей.

2. Картофельный супъ.

Взять штукъ десятокъ картофеля, нарѣзать кружками, прибавить нарѣзаннаго лука, положить на

сковородку, подлить орѣховымъ масломъ и дать обжариться, потомъ положить въ кострюлю, налить грибнымъ бульономъ и поставить вариться; когда супъ хорошо уварится, сдѣлать небольшую подправку и положить нашинкованныхъ грибовъ.

3. Гороховый супъ.

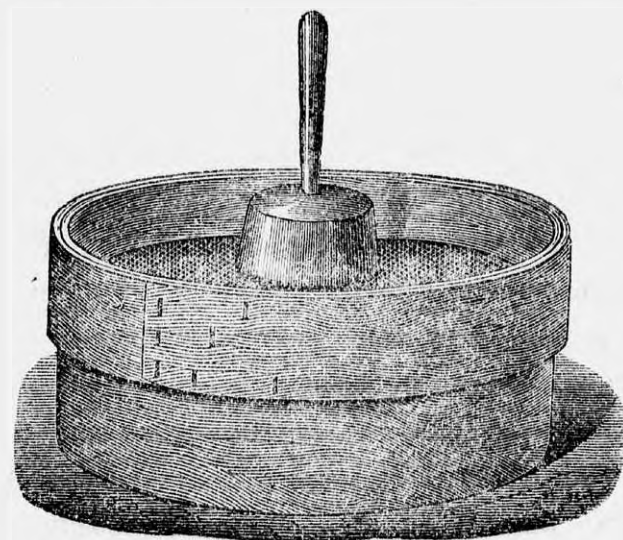
Взять одинъ фунтъ гороха, налить его водою и поставить вариться; когда горохъ совершенно разварится, протереть его сквозь рѣшето. Взять двѣ луковицы, мелко искрошить, поджарить, смѣшать съ тертымъ горохомъ и налить кипяченой водою, такъ чтобы супъ не былъ очень жидокъ. Къ такому супу необходимо сдѣлать бѣлые сухари, обжаренные въ маслѣ.

Холодные блюда.

1. Духовые грибы.

Взять одинъ фунтъ бѣлыхъ грибовъ, отварить ихъ въ водѣ; взять нѣсколько корешковъ петрушки, двѣ луковицы, поджарить въ кострюлѣ и налить грибнымъ бульономъ, поставить на огонь и дать хорошенько прокипятить, потомъ прибавить мушкатнаго орѣха, нѣсколько ломтей лимона, ложки двѣ уксуса,

немного муки, смѣшать все съ грибами, положить въ горшокъ и поставить въ печь. Горшокъ должно крѣпко замазать.



2. Картофельныя котлеты.

Взять хорошаго рассыпчатаго картофеля, сварить его, а затѣмъ протереть сквозь рѣшето, подсыпать муки, немного соли, все хорошенько смѣшать и надѣлать котлетъ, обжарить въ орѣховомъ маслѣ. Къ такимъ котлетамъ хорошо сдѣлать грибной соусъ или капустовой, также дѣлаютъ соусъ ягодный. Надо взять полфунта чернослива, полфунта изюму, полфунта сметаны, все это сварить вмѣстѣ, затѣмъ

прибавить ложку картофельной муки и полчашки клюквенного морса, смешать с ягодами и снова дать раза два вскипеть, а потом облить котлеты.

3. Фаршированная рѣпа.

Взять нѣсколько штукъ рѣпы, сварить и, чтобы она была совершенно мягкая, когда достаточно уварится, вынуть изъ воды, дать немного обсохнуть, затѣмъ очистить и протереть сквозь рѣшето, затѣмъ прибавить полфунта изюму, который также слѣдуетъ разварить въ водѣ, разваренного рису, все это хорошо смешать. Потомъ взять нѣсколько сырыхъ рѣпъ, разрѣзать ихъ пополамъ, средину вычистить и накласть въ нее приготовленный фаршъ. Рѣпу связать ниткою и положить въ горшокъ, поставить въ жаркую печь, чтобы рѣпа могла хорошо упариться. Если рѣпа не упарится въ одинъ день, то можно оставить ее до другого дня. Къ столу подавать съ сахаромъ.

Жаренныя

1. Жаренныя бураки.

Взять крупной хорошей свеклы, нашинковать ее довольно мелко, прибавить нарезанного кружками

лука, разваренныхъ бѣлыхъ грибовъ, все это смешать, хорошо намазать и поставить обжариться. Когда свекла достаточно прожарится, сдѣлать изъ муки небольшую подправку, облить жареное дать постоять немного на огнѣ и подавать къ столу. Сверху можно обсыпать сухарями.

2. Картофель съ огурцами.

Взять хорошаго рассыпчатого картофеля, нарезать кружками, затѣмъ взять десятокъ соленыхъ огурцовъ, которые покрупче, также нарезать кружками, положить вмѣстѣ съ картофелемъ на сковороду, подлить масла и поставить жариться, потомъ сдѣлать небольшую подправку, облить и снова дать немного постоять на огнѣ, а затѣмъ подавать къ столу.

Пирожныя.

1. Вафли.

Сдѣлать опару, какую обыкновенно дѣлаютъ для оладей; когда опара хорошо подойдетъ, то слѣдуетъ на каждую чашку опары положить ложку горчичнаго масла, подбавить муки, но не должно дѣлать, чтобы тѣсто было густо, затѣмъ сахару, дать немного подняться и наливать въ вафельную форму

а затѣмъ печь. Такія вафли къ столу подавать съ вареньемъ.

2. Я год н ы й к и с е л ь.

Взять полфунта малины, полфунта клубники, полфунта вишенъ, сварить ихъ въ водѣ; когда ягоды хорошо уварятся, процѣдить сокъ, прибавить въ него сахару, немного ванили, цедры и снова поставить вариться, затѣмъ развести чашку картофельной муки, и когда сиропъ будетъ кипѣть, вливать понемногу муки и бить вѣнничкомъ, чтобы не было комковъ, дать раза два вскипѣть и вылить въ форму.

ПОНЕДѢЛЬНИКЪ.

Супы.

1. Щ и изъ свѣжей капусты.

1) Взять кочанъ свѣжей капусты, мелко нашинковать, прибавить мелко изрѣзаннаго луку, положить на сковороду, подлить масломъ и дать хорошо обжариться, потомъ положить въ кастрюлю, облить водой и поставить вариться. Когда щи хорошо проварятся, сдѣлать небольшую подправку изъ муки, положить ложки двѣ масла, петрушки, мускатнаго орѣха, лавроваго листа и дать опять вскипѣть раза два.

2. С о л я н к а.

Нашинковать мелко хорошихъ бѣлыхъ грибовъ, нарѣзать кружками луку, накрошить десятокъ соленыхъ огурцовъ и, подливъ масла, поставить обжариться, затѣмъ налить грибнымъ бульономъ, поставить вариться; когда солянка хорошо прокипитъ, прибавить ложку муки, растертую съ масломъ, и дать еще раза два прокипѣть.

3. С у п ъ изъ рыжиковъ.

Взять рыжики, промыть ихъ въ нѣсколькихъ водахъ, чтобы они не были очень солены, затѣмъ мелко изрубить, прибавить нашинкованнаго луку и поставить поджариться. Когда рыжики прожарятся, положить въ кастрюлю, налить водою и дать нѣсколько разъ прокипѣть, потомъ сдѣлать небольшую подправку, и супъ готовъ.

Холодные блюда.

1. Ф а с о л ь.

Взять фунтъ фасоли, налить водою и поставить вариться, не давая ей совершенно развариваться, затѣмъ вынуть, снять съ нея кожу и положить на блюдо. Сдѣлать слѣдующую подливу: взять чашку

уксуса, прибавить ложки двѣ орѣховаго масла, немного горчицы, ложки двѣ сахару, все хорошенько смѣшать и облить фасоль, а потомъ подавать къ столу.

2. Б у р а к и.

Взять квашеныхъ бураковъ, прибавить къ нимъ мелко нашинкованныхъ бѣлыхъ грибовъ, рубленаго луку, положить въ кострюлю, налить водою и дать хорошенько провариться. Воды слѣдуетъ лить не много, чтобы бураки были совершенно густы. Выложить на блюдо и подавать къ столу со свѣжимъ хрѣномъ.

3. Г р и б н а я и к р а.

Взять сухихъ бѣлыхъ или черныхъ грибовъ, сварить ихъ въ водѣ, чтобы они были совершенно мягки, затѣмъ отжать ихъ и мелко изрубить, положить на блюдо стопочкой, какъ обыкновенно подаютъ икру, а по краямъ обсыпать зеленымъ лукомъ.

4. К а п у с т н ы й с о у с ъ.

Сварить хорошій бѣлый кочанъ капусты въ водѣ, откинуть на сито и дать хорошо обсохнуть, затѣмъ сварить гречневую кашу, протереть ее сквозь рѣ-

шето, прибавить ложки три масла и начинать ею кочанъ, то есть власть кашу между каждымъ листомъ; когда кочанъ будетъ начиненъ, положить его въ кострюлю, облить масломъ и дать обжариться. Къ такой капустѣ можно сдѣлать слѣдующую подливку: налить прованскаго масла, стереть его съ мукой, развести грибнымъ бульономъ и облить капусту.

Жаренныя.

1. П у д д и н г ъ.

Взять одинъ фунтъ риса, разварить его густо, прибавить полфунта изюму, мелкаго сахару, смѣшать все и, выливъ въ форму, поставить въ печь; форму, конечно, слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями. Соусъ къ такому пуддингу можно сдѣлать такъ: взять стаканъ кипяченой воды, положить полчашки сахару, влить рюмку вина, ложку картофельной муки, вскипятить хорошенько и облить пуддингъ. Также хорошо сдѣлать и другой соусъ: взять малины одинъ фунтъ, разварить ее, такъ чтобы весь сокъ выварился, затѣмъ сиропъ процѣдить сквозь салфетку, прибавить сахару, ложки двѣ картофельной муки и, давъ раза два вскипеть, облить пуддингъ.

Широжныя.

1. Сладкій пирогъ.

Сдѣлать небольшую опару, положить три или четыре ложки горчичнаго масла и бить съ полчаса лопаткою, а затѣмъ поставить въ теплое мѣсто и дать опарѣ подойти; затѣмъ замѣсить тѣсто, тереть его больше, каждый разъ прибавляя масла. Когда тѣсто будетъ хорошо перетерто, разрѣзать его на двѣ части: одну раскатать не особенно толсто, положить на блюдо, на которомъ долженъ печься пирогъ и налить побольше варенья; изъ другой половины нарѣзать длинныхъ полосокъ и ими укладывать пирогъ въ елѣточку; поставить въ печь. Передъ обѣдомъ посыпать сахаромъ и подавать къ столу.

2. Трубочки.

Взять двѣ чашки мелкаго сахара, смочить его стаканомъ винограднаго вина, подлить ложки двѣ розовой воды и на этомъ замѣсить некрутое тѣсто, какъ обыкновенно дѣлаютъ для блинчиковъ, затѣмъ бить лопаткою съ полчаса времени, а затѣмъ, смазавъ форму масломъ, печь трубочки. Когда трубочку вынешь изъ формы, то сейчасъ же, пока она

не успѣла совершенно остыть, накатать на скалку и затѣмъ укладывать на блюдо.

3. Бисквиты.

Сдѣлать небольшую жидкую опару, прибавить ложки три масла, полфунта сахару, полфунта толченаго миндаля, положить все это въ опару и замѣсить тѣсто не особенно крутое, затѣмъ дать тѣсту подойти и уже тогда дѣлить его на небольшія частички, изъ которыхъ накатать четырехугольных пряничковъ, которые и поставить въ печь; передъ тѣмъ, когда нужно будетъ подавать къ столу, на каждый пряничекъ положить немного варенья.

4. Миндальное.

Взять фунтъ миндаля, облить кипяткомъ, а затѣмъ вычистить и нашинковать, прибавить чашку сахару, цедры, лимоннаго сока, все это хорошенько смѣшать и затѣмъ облить стаканомъ винограднаго вина, снова перемѣшать; затѣмъ смазать листъ бѣлой бумаги горчичнымъ масломъ и класть на него приготовленную смѣсь небольшими кучками и поставить въ печь. Можно также укладывать кольцами.

б. Кисель миндальный.

Взять фунтъ сладкаго миндаля и штукъ десять горькаго, очистить и сдѣлать молоко, которое поставить вскипятить; когда молоко закипитъ, то слѣдуетъ приготовить чашку картофельной муки, разведенной также миндальнымъ молокомъ и неторопясь вливать въ кастрюлю, причемъ слѣдуетъ шибко бить вѣнчикомъ, чтобы не было комковъ. Такой кисель подавать къ столу съ миндальнымъ молокомъ.

В Т О Р Н И К Ъ.

О у п ы.

1. Лапша гороховая.

Взять чашку холодной воды, прибавить ложки три орѣховаго масла и на этомъ замѣсить крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для лапши, раскатать тонко и накрошить, затѣмъ разложить по столу и дать лапшѣ просохнуть, потомъ сварить гороху; когда онъ совершенно разопрѣетъ, протереть сквозь сито и развести жидко кипяткомъ, поставить въ печь и дать закипѣть; когда супъ вски-

питъ раза два, слѣдуетъ засыпать лапшой и дать снова вскипѣть не болѣе двухъ разъ и подавать къ столу.

2. Грибной супъ.

Взять фунтъ хорошихъ черныхъ грибовъ, отварить ихъ въ водѣ; когда грибы будутъ совершенно мягки, процѣдить бульонъ, слить его въ кастрюлю, а грибы мелко изрубить, прибавивъ къ нимъ рубленаго лука, влить ложки три масла и хорошенько смѣшать. Потомъ сдѣлать крутое тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для лапши, расчистить тонко, нарѣзать стаканомъ кружечковъ, въ каждый кружечекъ положить начинки, загнуть пирожки, а кончики завернуть наверхъ, положить въ кастрюлю, облить масломъ и хорошенько пожарить. Передъ обѣдомъ въ вазу налить грибнаго бульона, положить ушки и подавать къ столу.

Холодные блюда.

1. Рисовыя котлеты.

Взять фунтъ рису, сварить изъ него довольно крутую кашу, затѣмъ выложить на блюда и остудить. Когда каша будетъ не особенно горяча, про-

тереть ее сквозь сито, обсыпать мукою и дѣлать котлеты, а затѣмъ обжарить въ маслѣ; къ такимъ котлетамъ можно сдѣлать соусъ на ягодномъ супѣ, прибавивъ въ него немного сахара, ложки двѣ картофельной муки, поставить немного повариться и затѣмъ облить котлеты.

2. Грибныя котлеты.

Взять фунтъ бѣлыхъ сухихъ грибовъ, отварить ихъ въ водѣ, затѣмъ мелко изрубить, прибавить много соли и, обвалявъ мукою, надѣлать котлеты сверху обсыпать сухарями и обжарить въ маслѣ. Къ такимъ котлетамъ хорошо сдѣлать соусъ изъ зеленого горошка: взять четверть горошку, разварить его, прибавивъ немного соли; когда горошекъ достаточно разварится, откинуть его на рѣшето. Взять ложки двѣ муки, прибавить столько же масла, стереть хорошенько, развести грибнымъ бульономъ и мѣшать съ горошкомъ, передъ обѣдомъ положить котлеты на блюда и облить соусомъ.

Пирожныя.

1. Оладьи миндальныя.

Сдѣлать стакана два миндального молока, прибавить муки, дрожжей и сдѣлать опару, битъ хоро-

шенько лопаткою, затѣмъ поставить въ теплое мѣсто и дать хорошенько подойти. Когда опара будетъ совершенно готова, подсыпать муки такъ, чтобы тѣсто не было густо, прибавить сахару, коришки и печь оладьи на горячемъ или орѣховомъ маслѣ. Къ столу подавать съ вареньемъ.

2. Яблочный кисель.

Взять десятокъ хорошихъ яблокъ, очистить и отварить въ водѣ, затѣмъ протереть сквозь сито, прибавить чашку сахару, ложки двѣ картофельной муки, налить немного водою и дать раза два вскипеть, а затѣмъ разлить въ формы и поставить ненадолго въ печь, форму слѣдуетъ смазать немного масломъ и обсыпать сухарями.

СРЕДА.

Супы.

1. Кислые щи.

Взять кислой капусты, нарязать мелко луку, влить масла и поставить жариться; когда капуста хорошо ужарится, выложить ее въ кастрюлю, налить водою, сдѣлать небольшую подправку и по-

ставить вариться. Въ такія щи хорошо прибавить мелко нашинкованныхъ грибовъ бѣлыхъ.

2. Зеленыя щи.

Взять молодого щавеля или крапивы, отварить въ водѣ, а потомъ откинуть на рѣшето, и когда зелень достаточно обсохнетъ, изрубить ее мелко, положить въ кастрюлю, прибавить мелко изрубленного и поджареннаго лука, налить водою и дать хорошо прокипѣть, затѣмъ сдѣлать подправу, прибавить ложки двѣ масла и положить во щи. Въ такія щи хорошо также положить обжареннаго картофеля.

Соусы.

1. Чечевичный соусъ.

Сварить фунтъ чечевицы, откинуть ее на рѣшето, затѣмъ подлить побольше масла и обжарить. Затѣмъ взять стаканъ патоки, ложки двѣ уксуса, рюмку винограднаго вина, ложку картофельной муки, все это хорошенько смѣшать и поставить вариться. Передъ обѣдомъ уложить чечевицу на блюдо и облить приготовленнымъ соусомъ.

2. Соусъ изъ черники.

Взять два французскіе хлѣба, нарѣзать ломтиками и обжарить въ маслѣ. Потомъ взять фунтъ черники, сварить ее въ водѣ и когда она достаточно уварится, откинуть на рѣшето, прибавить патоки или меду, положить нѣсколько ломтей лимона налить бульономъ, въ которомъ варилась черника, и дать раза два вскипѣть. Передъ обѣдомъ ломтики уложить на блюдо и облить соусомъ.

Пирожныя.

1. Розочки.

Взять стаканъ холодной воды, прибавить рюмку винограднаго вина, ложки двѣ сахару, смѣшать все и на этомъ замѣсить тѣсто, бить его лопаткою съ часъ времени, затѣмъ положить тѣсто на столъ, подсыпать муки, снова мѣсить, а потомъ раскатать довольно тонко, нарѣзать кружечковъ стаканомъ, и класть по четыре кружечка одинъ на другой, средину крѣпко сжать, а на концахъ надрѣзать. Налить въ кастрюлю орѣховаго масла и дать ему закипѣть, тогда опускать розочки и плескать лопаткою на нихъ масла, чтобы они хорошо раздулись. Такія розочки подавать къ столу съ вареньемъ.

2. Ж е л е.

Взять одинъ фунтъ барбариса, отварить въ водѣ, затѣмъ вынуть и дать хорошо остынуть. Сварить изъ двухъ фунтовъ сахару густой сиропъ, прибавить цедры и лимоннаго сока и дать хорошо прокипѣть. Когда сиропъ будетъ готовъ, смѣшай его съ барбариснымъ сиропомъ, прибавить развареннаго клея и, разливъ въ формы, поставить на холодъ.

ЧЕТВЕРГЪ.

1. Б о р щ ъ.

Взять фунтъ хорошихъ грибовъ, отварить ихъ, затѣмъ откинуть на рѣшето, отдѣлить шляпки отъ корешковъ, корешки изрубить мелко, прибавить размоченнаго бѣлаго хлѣба, ложки двѣ масла орѣховаго и все хорошенько растереть, чтобы образовалось тѣсто. Затѣмъ взять нѣсколько штукъ свеклы, капусты, лука, моркови и грибныя шляпки, и все это исшинковать и поджарить, а затѣмъ налить грибнымъ бульономъ и поставить вариться. Потомъ взять бѣлый кочанъ капусты, надрѣзать листы и въ каждый листъ положить приготовленный фаршъ и опустить въ бульонъ. Посыпать борщъ зеленью и подавать къ столу.

2. Р и с о в ы й с у п ъ.

Отварить бѣлыхъ сухихъ грибовъ, затѣмъ мелко исшинковать ихъ, поджарить въ маслѣ, прибавивъ кореньевъ, затѣмъ положить обжаренные грибы въ кастрюлю и налить ихъ грибнымъ бульономъ. Взять полфунта риса, разварить его хорошенько, затѣмъ положить въ супъ и дать раза два прокипѣть.

Холодные.

1. В и н е г р е т ъ.

Сварить штукъ десять картофеля, свеклы, рѣпы, надрѣзать кружками, затѣмъ нашинковать грибовъ, луку, кислой капусты, взять маринованныхъ ягодъ и смѣшать все вмѣстѣ. Взять чашку уксуса, прибавить ложки три орѣховаго масла, ложки двѣ сахару, горчицы, все хорошенько растереть и облить винегретъ, который слѣдуетъ хорошо уложить на блюдо.

2. Ч и н е н н а я р ѣ п а.

Очистить штукъ десять рѣпъ, разрѣзать пополамъ и вынуть изъ каждой половины сердцевину, чтобы образовалась чашечка, но также не должно

дѣлать, чтобы чашечка была слишкомъ тонка. Сварить полфунта рису, прибавить въ него рубленнаго поджареннаго лука, хорошенъко смѣшать, прибавить масла и начинить рѣпу, затѣмъ обѣ половинки связать вмѣстѣ и поставить въ печь упариться. Воды въ рѣпу подливать не должно.

Пирожныя.

1. Наливашники.

На стаканъ холодной воды, положить ложку макаваго или орѣховаго масла, немного соли, смѣшать хорошенъко и замѣсить на этомъ тѣсто, довольно крутое, бить его скалкою съ полчаса, а затѣмъ надѣлать маленькія булочки, рассучить ихъ тонко, надѣлать пирожки и въ средину класть варенья. Положить масла въ кастрюлю и поставить на огонь; когда масло хорошо закипитъ, опускать пирожки и дать имъ зарумяниться.

2. Еще миндальное.

Взять одинъ фунтъ миндаля, обварить кипяткомъ, а потомъ очистить и мелко истолочь, прибавить чашку сахару, цедры, лимоннаго соку, три ложки

розовой воды, все вмѣстѣ смѣшать. Если тѣсто это будетъ слишкомъ густо, то слѣдуетъ прилить еще воды. Надѣлать небольшія коробочки и въ каждую класть приготовленнаго миндальнаго тѣста, поставить въ печь и дать засохнуть. Когда вынешь изъ печки, то слѣдуетъ на каждую коробочку положить варенья и подавать къ столу.

3. Рисовая каша.

Взять одинъ фунтъ риса, разварить его въ водѣ; когда каша будетъ достаточно густа, выложить на блюдо, прибавить чашку сахару, лимонной цедры, орѣховаго масла и все это хорошо промѣшать. Затѣмъ приготовить форму, смазать ее масломъ, обсыпать сухарями, выложить приготовленную кашу и поставить въ печь.

Взять одинъ фунтъ клюквы, сварить ее въ водѣ, процѣдить и въ сиропъ положить чашку сахару, поставить вариться; когда сиропъ будетъ хорошо кипѣть, прибавить ложки три картофельной муки, бить хорошенъко вѣнчикомъ, чтобы не было комковъ, а потомъ вынуть и остудить. Передъ обѣдомъ кашу выложить изъ формы на блюдо, облить соусомъ и подавать къ столу.

П Я Т Н И Ц А.

С у п ы.

1. Я ч н ы й с у п ъ.

Взять фунтъ ячной крупы, налить водою и поставить вариться. Когда супъ достаточно уварится, прибавить нашинкованныхъ бѣлыхъ грибовъ и дать опять прокипѣть. Подправку въ такой супъ дѣлать не надо. Можно этотъ супъ сдѣлать иначе: когда крупа хорошо уварится, то супъ процѣдить сквозь салфетку, а потомъ прибавить полфунта мелкаго изюма, слить опять въ кастрюлю и поставить вскипѣть раза два или три.

2. П е р л о в ы й с у п ъ.

Взять одинъ фунтъ перловой крупы, налить водою и поставить вариться, поджарить мелко накрошеннаго луку и также опустить въ супъ. Потомъ, нарубивъ мелко отваренныхъ въ водѣ бѣлыхъ грибовъ, прибавить къ нимъ также поджареннаго лука, перца, мушкатнаго орѣха, ложки три масла, все это хорошо смѣшать и надѣлать шариковъ; чтобы они не разваливались, то слѣдуетъ хорошенько обвалять мукою. Передъ обѣдомъ шарики опустить въ супъ и подавать къ столу.

Холодные блюда.

1. К а р т о ф е л ь н ы я р у л е т ы.

Сварить штукъ десять рассыпчатаго картофеля, протереть его сквозь рѣшето или на машинкѣ, прибавить мелко изрубленнаго и поджареннаго лука, перца, мушкатнаго орѣха, налить ложки три масла, все хорошенько растереть. Взять кочанъ кислой капусты, снять листы, въ каждый листъ положить приготовленной начинки, листы хорошенько завернуть и поставить жариться. Къ столу подавать такія рулеты можно съ огурцами.

2. Р и с о в ы я р у л е т ы.

Взять фунтъ риса, отварить въ водѣ, потомъ протереть корошенько или истолочь въ ступѣ, чтобы образовалось тѣсто. Отварить въ водѣ полфунта бѣлыхъ грибовъ, мелко изрубить, прибавить поджареннаго, мелко изрубленнаго лука и смѣшать также вмѣстѣ съ рисомъ, подлить масла немного сала, перца, мушкатнаго орѣха и все хорошо растереть, затѣмъ взять капустныхъ листовъ, положить въ каждый листъ начинки, крѣпко завернуть, положить въ кастрюлю, облить масломъ, и подавать къ столу холодныя.

Широжня.

1. Картофельный пуддингъ.

Сварить хорошаго разсыпчатаго картофеля, протереть сквозь рѣшето, прибавить размоченнаго бѣлаго хлѣба, который слѣдуетъ, прежде чѣмъ класть въ картофель, хорошенько отжать, прибавить чашку сахара, цедры, лимоннаго сока, все хорошенько стереть и затѣмъ положить въ форму, которую слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями, поставить въ печь и дать хорошо обжариться. Къ такому пуддингу хорошо сдѣлать соусъ изъ ягодъ. Взять полфунта малины, полфунта клубники, разварить въ водѣ, затѣмъ бульонъ процѣдить, прибавить чашку сахара и снова поставить вариться, затѣмъ прибавить ложки двѣ картофельной муки, бить хорошенько вѣничкомъ, дать прокипѣть. Передъ обѣдомъ пуддингъ выложить на блюдо и облить приготовленнымъ соусомъ.

2. Яблочный пуддингъ.

Очистить десятокъ хорошихъ яблокъ и поставить вариться, затѣмъ протереть сквозь рѣшето. Очистить одинъ фунтъ миндаля, истолочь и смѣшать съ яблоками, прибавить коринки, цедры, лимоннаго сока,

чашку сахара, все хорошенько размѣшать и положить въ форму, которую слѣдуетъ смазать масломъ и обсыпать сухарями. Къ такому пуддингу также можно сдѣлать ягодный соусъ, какъ было сказано выше.

3. Оладьи.

Взять стакана два воды, прибавить двѣ ложки дрожжей и замѣсить опару, которую слѣдуетъ бить какъ можно больше лопаткою. Поставить опару въ теплое мѣсто и дать подойти. Взять одинъ фунтъ миндаля, очистить и истолочь мелко; чтобы онъ не маслился, то слѣдуетъ прибавить розовой воды, положить цедры, лимоннаго сока, и все это положить въ опару и снова бить лопаткою съ полчаса времени. Приготовить глубокую сковороду, подлить масла и печь оладьи. Такіе оладьи подаютъ къ столу съ вареньемъ.

4. Еще кисель.

Взять десятокъ апельсиновъ, снять съ нихъ цедру и положить вариться. Когда апельсины достаточно выварятся, слить воду, а апельсины протереть. Воду, въ которой варились апельсины, поставить на огонь и, когда онъ закипитъ, прибавить чашку сахара, положить тертые апельсины, чашку карто-

фельной муки, полфунта толченого миндаля, мѣшать чаще вѣнчиками и дать хорошенько прокипѣть. Когда кисель достаточно уварится, вылить въ форму и вынести на холодъ. Такой кисель хорошо подавать съ миндальнымъ молокомъ.

СУББОТА.

Супы.

1. Грибная солянка.

Взять рубленой кислой капусты, мелко изрубленного лука, шинкованныхъ грибовъ, положить все на сковороду и поджарить въ орѣховомъ маслѣ. Когда все это хорошо прожарится, положить въ кастрюлю, налить водою и поставить вариться. Затѣмъ сдѣлать подправку, прибавить лаврового листа и снова дать раза два вскипѣть. Подавать къ столу съ бѣлыми поджаренными гренками.

2. Ушникъ.

Взять десятокъ соленыхъ огурцовъ, нарѣзать ихъ ломтиками, положить въ кастрюлю и поставить вариться. Нашинковать бѣлыхъ грибовъ, лука, кореньевъ, все это поджарить и опустить въ бульонъ; когда хорошо прокипитъ, положить чашку рису и затѣмъ подавать къ столу.

С о у с ы.

1. Капустный соусъ.

Взять хорошій бѣлый кочанъ капусты, обварить кипяткомъ и дать постоять съ полчаса; когда вода совершенно остынетъ, слить и снова налить кипяткомъ, чтобы кочанъ сдѣлался совершенно мягкій. Разварить рису, прибавить мелко изрубленныхъ грибовъ бѣлыхъ, поджаренного лука, все это смѣшать хорошенько, подлить масла, прибавить перца, мускатного орѣха, и этой начинкой начинить кочанъ, то есть класть начинку подъ каждый листъ, затѣмъ сжать его крѣпко, положить въ кастрюлю, налить масла и поставить обжариться. Къ такой капустѣ можно сдѣлать грибной соусъ: нашинковать грибовъ, отварить ихъ въ водѣ, сдѣлать небольшую подправку, дать раза два вскипѣть и облить капусту.

2. Соусъ изъ бобовъ.

Взять фунта два бобовъ, сварить ихъ въ водѣ; когда бобы достаточно уварятся, откинуть ихъ на рѣшето. Затѣмъ взять чашку орѣхового масла, прибавить четверть фунта муки, поставить на огонь и дать хорошо обжариться, слѣдуетъ чаще мѣшать, чтобы мука не пригорѣла, затѣмъ подлить чашку

бульона и опустить варенные бобы. Передъ обѣдомъ бобы положить на блюдо и облить соусомъ, который дѣлается слѣдующимъ образомъ: взять шинкованныхъ грибовъ, отварить ихъ въ водѣ; когда грибы достаточно уварятся, прибавить ложки двѣ муки, дать снова вскипѣть, и соусъ готовъ.

Пирожныя.

1. К л ю к о в н а я к а ш а .

Взять два стакана клюковнаго морса, прибавить столько же воды; если будетъ очень кисло, то можно еще подлить воды, прибавить чашку сахару и поставить вариться. Когда сиропъ хорошо прокипитъ, засыпать манными крупами, такъ чтобы получилась довольно густая каша, дать раза два вскипѣть и затѣмъ разлить на тарелки и вынести на холодъ. Въ такую кашу хорошо прибавить толченаго миндаля и немного ванили. Къ столу подавать съ миндальнымъ молокомъ.

2. Е щ е п у д д и н г ъ .

Взять фунта два свѣжаго крыжовника, положить въ кострюлю или въ горшокъ, крѣпко закрыть и оставить въ печь. Когда крыжовникъ хорошо

упрѣветъ, протереть его сквозь рѣшето, прибавить толченаго миндаля, лука, сока отъ двухъ апельсиновъ, чашку сахару, все хорошенько смѣшать, подлить миндальнаго молока такъ, чтобы не было очень жидко, и поставить вариться; когда хорошо прокипитъ, разливать въ небольшія формы и поставить на холодъ. Къ столу подавать съ вареньемъ.

ОТДѢЛЕНІЕ VI.

Малороссійскія кушанья.

1. З р а з ы.

Взять хорошую часть говядины, нарѣзать ломтиками и бить ихъ до тѣхъ поръ, пока они сдѣлаются совершенно мягки, прибавить двѣ мелко изрубленныя луковицы и хорошенько смѣшать съ битой говядиной. Взять черныхъ сухарей, истолочь ихъ мелко и обсыпать ими каждый кусокъ говядины, приготовить кострюлю, которую слѣдуетъ хорошо смазать, на дно положить нѣсколько кусковъ малороссійскаго сала, а потомъ укладывать битые кусочки говядины плотно, закрыть крышкою и поставить въ жаркую печь, дать говядинѣ хорошо ужариться.

2. П а м п у ш к и.

Взять фунтъ свѣжаго творога, протереть его сѣвомъ рѣшето, прибавить муки, толкнуть пять яицъ,

прибавить для вкуса соли, ложки три сахара, все это хорошенько смѣшать, потомъ завязать въ салфетку крѣпко и опустить въ котелъ съ водою, дать хорошенько повариться, затѣмъ откинуть на рѣшето, облить сметаной и подавать къ столу.

3. К о л д у н ы.

Взять хорошую мягкую часть говядины, изрубить ее довольно мелко, а потомъ истолочь въ ступѣ, чтобы образовалось изъ мяса тѣсто, затѣмъ прибавить свѣжаго бараньяго сала и снова толочь; сала должно класть на половину противъ говядины. Прибавить мушкатнаго орѣха, перца, соли, и все хорошенько размѣшать. Приготовить прѣсное тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для лапши, тонко раскатать, нарѣзать кружками, какъ дѣлаютъ для варениковъ, положить начинки и защипать, не задолго до обѣда поставить въ кострюлю воды, прибавить немного соли и дать вскипѣть; когда вода будетъ кипѣть ключемъ, опускать колдуны и дать раза два вскипѣть, когда колдуны будутъ готовы, то они уже сами всплывутъ наверхъ, затѣмъ вынуть шумовкой въ миску или соусникъ, подлить воды, въ которой они варились и подавать къ столу.

4. Голубцы малороссійскіе.

Взять фунта два мягкой говядины, прибавить сала, соли и мелко изрубить; когда говядина будет совершенна готова, взять капустныхъ листовъ, и въ каждый листъ положить приготовленнаго фарша, капусту крѣпко завернуть, положить въ кастрюлю, облить саломъ и поставить обжариться, капустные листья сверху можно посыпать сухарями. Къ столу слѣдуетъ голубцы подавать непременно горячіе, — иначе они не будутъ вкусны, потому что сало на нихъ можетъ застыть.

5. Малороссійскій шмуръ.

Взять часть мягкой говядины, размочить ее въ слѣдующемъ рассолѣ: взять чашку крѣпкаго уксуса и чашку воды, смѣшать вмѣстѣ, прибавить лаврового листа, мушкатнаго орѣха, перца, немного соли, положить говядину и дать ей мочнуть дней пять или болѣе. Въ тотъ день, когда нужно приготовить шмуръ, говядину вынуть, обмыть водою и нашпиговать, затѣмъ положить въ кастрюлю и дать обжариться. Въ кастрюлю слѣдуетъ подлить масла. Когда говядина достаточно зарумянится, вынуть ее, положить на блюдо и подавать къ столу. Къ такой говядинѣ хорошо подавать салатъ зеленый

или изъ свѣжей капусты, который готовится слѣдующимъ образомъ: взять кочанъ капусты, мелко нашинковать его, затѣмъ развести чашку уксуса прибавить прованскаго масла, немного сахара, горчицы, все это смѣшать хорошенько и облить шинкованную капусту. Къ такому салату хорошо прибавить шинкованныхъ яблокъ.

ОТДѢЛЕНІЕ VII.

Приготовление мариновокъ.

1. Маринованная смородина.

Взять фунтовъ десять смородины, брать ее по нѣскольку вѣточекъ и связывать пучками. Затѣмъ взять полштофа ренского уксуса, прибавить чашку сахара, корицы, гвоздики, лаврового листа, немного соли, поставить на огонь и дать хорошенько прокипѣть. Затѣмъ смородину уложить въ банку, уксусъ остудить и облить ягоды.

2. П и к у л и.

Взять арбузной корки, нарѣзать ее ломтиками, взять цвѣтной капусты, бобовъ, зеленыхъ стручьевъ, рѣпы, моркови, мелкаго краснаго лука, маленькихъ зеленыхъ огурчиковъ, сельдерей, все это хорошенько смѣшать и положить въ банку. Взять штофъ уксуса, прибавить чашки двѣ сахару, не-

много соли, корицы, гвоздики, мушкатнаго орѣха и поставить вариться. Когда уксусъ остынетъ, облить пикули. Такимъ образомъ можно мариновать различные ягоды, какъ на примѣръ: крыжовникъ, вишни, сливы, китайскія яблочки и другія.

Я б л о к и м а р и н о в а н н ы я.

Взять хорошихъ антоновскихъ яблокъ, перемыть ихъ и вытереть досуха, затѣмъ положить въ банку; если же яблокъ много, тогда слѣдуетъ класть въ кадочку или большую глиняную плошку. Взять холодной воды, смотря по количеству яблокъ, вскипятить ее хорошенько, затѣмъ прибавить немного картофельной муки, столько, чтобы вода сдѣлалась склизкою, остудить и облить яблоки. Такия яблоки хорошо подавать къ различнымъ жаренымъ.

М а р и н о в а н н ы е о г у р ч и к и.

Взять маленькихъ огурчиковъ, хорошенько вымыть и положить въ банку. Затѣмъ сварить штофъ уксуса, прибавить чашку сахару, немного соли, перца, лаврового листа, мушкатнаго орѣха, все это хорошо прокипятить, и когда уксусъ остынетъ, облить маленькіе огурчики. Можно также огурчики обливать обыкновеннымъ рассоломъ.

ОТДѢЛЕНІЕ VIII.

Приготовление варенья.

1. Малиновое варенье.

Взять хорошей крупной малины, выбрать стебельки и смѣрять стаканомъ. Въ тазикъ, если онъ большой, не слѣдуетъ варить больше четырехъ стакановъ, иначе ягоды могутъ перемяться. На четыре стакана ягодъ, надо взять 8 стакановъ сахара.

Сахаръ положить въ тазикъ, прибавить воды столько, чтобы только смочить сахаръ, поставить на жаровню и дать кипѣть до тѣхъ поръ, пока сиропъ сдѣлается совершенно густъ. Чтобы узнать уварился ли сиропъ, нужно взять на ложечку, дать ему остынуть и потихоньку сливать; если сиропъ будетъ тянуться, то значитъ онъ совершенно готовъ. Принести малину, которая все время должна стоять на погребѣ, опустить въ сиропъ и поставить кипѣть. Когда сиропъ будетъ вбирать ягоды въ средину, значитъ варенье готово. Чтобы варенье было совершенно чисто, то слѣдуетъ поступать

такъ: когда ягоды совершенно готовы, выбрать ихъ осторожно большой булавкою или шпилькою и укладывать на блюдо, сиропъ процѣдить, чтобы въ немъ не оставалось ни одного зернышка. Ягоды сложить въ банку и облить чистымъ сиропомъ.

2. Крыжовниковое варенье.

Взять крупнаго зеленого крыжовника, когда онъ еще не успѣлъ дозрѣть, выбрать всѣ смечки. Набрать вишневаго листа, положить его въ горшокъ, налить крѣпкой водкой, горшокъ замазать и поставить въ печь часа на три, затѣмъ слить водку съ листа, остудить, положить въ нее крыжовникъ и дать стоять не менѣе сутокъ въ холодномъ мѣстѣ. Передъ тѣмъ, какъ нужно варить, откинуть на сито, дать хорошо стечь и sprыснуть ромомъ.

На крыжовникъ слѣдуетъ класть сахара три стакана на стаканъ ягодъ. Сваренный такимъ образомъ, крыжовникъ будетъ совершенно зеленый.

Сливочное варенье.

Взять хорошихъ сливокъ, смѣрять стаканомъ и на каждый стаканъ положить стаканъ сахара, прибавить на стаканъ двѣ ложки шоколада, немного ванили, смѣшать все, вылить въ тазикъ и поставить вариться на жаровню или на плиту, не пере-

ставая мѣшать лопаткою въ одну сторону; сварить до тѣхъ поръ, пока совершенно очистится. Такое варенье нельзя выливать въ банку, а слѣдуетъ положить въ фаянсовую вазу.

Ягодные сиропы.

Взять мятыхъ ягодъ, которыя остаются отъ варенья, клубники, малины, земляники или какихъ другихъ, положить въ тазикъ, налить водою и поставить вариться. Когда весь сокъ изъ ягодъ выварится, и онѣ совершенно побѣлѣютъ, процѣдить сквозь салфетку; если сокъ будетъ не чистъ, то слѣдуетъ еще разъ процѣдить, затѣмъ на каждый стаканъ ягоднога сока класть стаканъ сахара и поставить вариться. Когда сиропъ будетъ достаточно густъ, остудить и выливать въ бутылки. Такой сиропъ хорошо класть въ чай.

Лимоны въ сахарѣ.

Взять нѣсколько десятковъ лимоновъ, нарѣзать ломтиками, сѣмечки выбрать. Приготовить стеклянную банку, насыпать на дно побольше сахара, затѣмъ положить рядъ лимоновъ и снова засыпать сахаромъ, продолжать до тѣхъ поръ, пока уложатся всѣ лимоны; сверху слѣдуетъ насыпать сахару по-

толще, вылить сокъ, который останется отъ нарѣзанныхъ лимоновъ и поставить банку на солнце, сутокъ на пять. Слѣдуетъ чаще смотрѣть, не мало ли сахару, такъ какъ его будетъ вбирать въ себя лимонъ, тогда слѣдуетъ сахару прибавлять. Приготовленные такимъ образомъ лимоны очень вкусны.

ОТДѢЛЕНИЕ IX.

Различныя воды: померанцовая, имбирная, ягодныя.—Квасъ ягодный. Кислыя щи.

1. Малиновая вода.

Взять фунтовъ пять или десять малины, самой спѣлой и свѣжей, растереть ягоды въ форфоровой мискѣ; когда ягоды будутъ достаточно растерты, прибавлять къ нимъ воды холодной, такъ, чтобы на каждую бутылку воды приходился фунтъ ягодъ, и снова хорошенько тереть, дать нѣсколько часовъ постоять и затѣмъ процѣдить сѣвезъ чистую салфетку. Затѣмъ положить сахару на каждую бутылку четверть фунта, дать хорошо сахару разойтись и снова процѣдить; затѣмъ, когда вода уже будетъ совершенно чиста, разлить въ бутылки и поставить на ледъ.

2. Яблочная вода.

Взять мѣру или сколько хочешь спѣлыхъ яблокъ положить ихъ въ боченокъ, налить холодною водою

и поставить гдѣ потеплѣе; боченокъ слѣдуетъ хорошо закупорить. Закупоренныя яблоки должны стоять недѣли двѣ или три. Затѣмъ, когда вода приметъ совершенно яблочный вкусъ,—значить, она готова. Слѣдуетъ изъ боченка налить нѣсколько бутылокъ для употребленія, а остальные яблоки снова долить водою столько, сколько было изъ боченка взято.

3. Смородиновая вода.

Взять нѣсколько фунтовъ смородины самой спѣлой, положить въ каменную чашку и растирать, но не должно давить зерно; затѣмъ прибавлять воды, на каждый фунтъ ягодъ три четверти бутылки воды, и снова растирать, затѣмъ прибавить на каждую бутылку воды полфунта сахара, а затѣмъ поступать такъ же, какъ было сказано о малиновой водѣ. Если требуется воды смородиновой приготовить большое количество, тогда выбираютъ ягоды отъ стеблей и наекадываютъ въ боченокъ. Ягодъ слѣдуетъ положить четвертую часть боченка, а остальное пространство наливаютъ водою уже не простою, а кипяченою, но которая конечно должна быть совершенно холодная; затѣмъ закупориваютъ боченокъ и ставятъ въ подвалъ на цѣлую недѣлю. Потомъ слѣдуетъ разлить въ бутылки и прибавлять въ каждую бутылку по полуфунту сахара.

4. Грушевая вода.

Взять спѣлыхъ грушъ, только что собранныхъ съ деревьевъ, наложить въ бочку до половины, остальную половину боченка налить водою. На каждое ведро воды слѣдуетъ прибавить бутылку спирта, затѣмъ боченокъ закупорить и поставить настаиваться до тѣхъ поръ, пока вода получить вкусъ грушъ. Когда потребуется вода для употребленія, то наливать изъ боченка въ бутылки, прибавляя сахара, а боченокъ можно снова доливать до тѣхъ поръ, пока груши потеряютъ совершенно свой сокъ.

5. Брусничная вода.

Взять нѣсколько фунтовъ брусники, перебрать ее, чтобы она была совершенно чиста, положить въ боченокъ, прибавить нѣсколько яблокъ, налить отварною холодною водою, боченокъ крѣпко закупорить и поставить въ холодное мѣсто. Такой водѣ потребуется настаиваться гораздо болѣе времени, чѣмъ малиновой или яблочной, потому что брусника слишкомъ крѣпкая ягода, а потому вода можетъ быть готова не ранѣе, какъ черезъ мѣсяцъ. Затѣмъ можно наливать въ бутылки и употреблять.

6. Рябиновая вода.

Когда рябину хватить морозъ, слѣдуетъ собрать и хорошо выбрать. Ягоды истолочь, положить въ боченокъ и облить кипяткомъ, затѣмъ дать простынуть. Потомъ, когда вода хорошо настоится и вся гуща спадетъ нанизъ, слѣдуетъ разливать въ бутылки, прибавляя въ каждую по четверти фунта сахара.

7. Имбирная вода.

Очистить десятка два лимоновъ и нарѣзать ихъ ломтиками; рѣзать слѣдуетъ самымъ острымъ ножомъ, чтобы не выпустить много сока, затѣмъ сложить нарѣзанный лимонъ въ фаянсовую чашку и прибавить фунтовъ восемь мелкаго сахара, двадцать четыре золотника толченаго имбирю и столько же кремортартора, затѣмъ все хорошенько смѣшать и растереть такъ, чтобы образовалось густое тѣсто; затѣмъ эго тѣсто развести водою. На такое количество нужно влить двѣнадцать штофовъ чистой теплой воды, прибавить лимонную корку, изрѣзанную на маленькіе кусочки, и оставить въ комнатѣ на сутки, затѣмъ слѣдуетъ процѣдить и разлить въ бутылки; въ каждую бутылку слѣдуетъ положить нѣсколько изюминокъ и по небольшому кусочку имбиря. Бутылки поставить на холодъ. Недѣли черезъ двѣ вода будетъ готова.

8. Еще яблочная вода.

Взять нѣсколько фунтовъ хорошихъ яблокъ, разрѣзать каждое пополамъ и выбрать сѣмечки, затѣмъ яблоки нашинковать и, положивъ въ боченокъ, налить кипяткомъ. Когда вода достаточно остынетъ, будетъ настолько тепла, какъ парное молоко, взять бѣлый хлѣбъ, обмочить его въ дрожжи и затѣмъ положить въ боченки; когда вода будетъ дѣлать броженіе, хлѣбъ слѣдуетъ вынуть, снять пѣну, которая должна образоваться наверху и положить фунта два изюма. Затѣмъ слѣдуетъ боченокъ крѣпко закупорить и замазать, поставить на ледъ, гдѣ онъ долженъ стоять недѣли три, затѣмъ разлить въ бутылки и поставить въ холодное мѣсто.

9. Изюмная вода.

Взять ведра три воды, вскипятить и, когда она совершенно остынетъ, вылить въ боченокъ, всыпать десять фунтовъ изюму. Снять педру съ пяти или болѣе лимоновъ, лимоны очистить и вмѣстѣ съ цедрою также положить въ боченокъ, прибавить ложки двѣ дрожжей и поставить въ вольную печь, гдѣ оставить на цѣлыя сутки, затѣмъ вынести на погребъ, гдѣ оставить недѣли на двѣ; затѣмъ раз-

лить въ бутылки, въ каждую бутылку положить по одной изюминѣ, бутылки крѣпко закупорить и поставить на холодъ. Можно также въ бутылки прибавить сахара.

10. Еще имбирная вода.

Взять толченаго имбиря восемь золотниковъ, четыре золотника кремортартора, два съ половиною фунта сахару, нарѣзать два лимона ломтями, положить въ большую кастрюлю или котелъ, налить полведра воды и поставить на огонь, дать водѣ закипѣть. Затѣмъ воду снять и дать остынуть, прибавить ложку пивныхъ дрожжей и дать бродить цѣлыя сутки. Затѣмъ процѣдить сквозь салфетку и разлить въ бутылки; нужно бутылки крѣпко закупорить и завязать проволокою, потому что такая вода слишкомъ крѣпка и пробка можетъ не выдержать.

11. Померанцовая вода.

Взять нѣсколько фунтовъ померанцевъ, кожу съ нихъ снять, положить въ большой котелъ, налить водою, поставить на огонь и дать раза два вскипѣть. Затѣмъ эту воду слѣдуетъ слить, потому что она отъ померанцевъ получить горькій вкусъ. За-

тѣмъ померанцы слѣдуетъ хорошо растереть, налить кипяченою водою; предварительно померанцы слѣдуетъ положить въ боченокъ. Дать постоять полсутокъ, затѣмъ прибавить ложки двѣ дрожжей и дать закваситься. Когда вода будетъ дѣлать броженіе, воду слить и разливать въ бутылки, прибавляя въ каждую бутылку по полуфунта сахару и по нѣскольку изюминъ. Бутылки слѣдуетъ вѣрно закупорить и поставить на холодъ.

12. Ягодная наливка.

Взять нѣсколько фунтовъ какихъ угодно ягодъ, напримѣръ: малины, вишенъ, рябины или какихъ другихъ. Для наливки можно употреблять ягоды помятые, оставшіяся отъ варенья. Положить ягоды въ бутылъ, такъ чтобы они заняли половину бутылки; а остальное налить виномъ и поставить на солнышко или въ теплое мѣсто недѣли на двѣ, причемъ надо каждый день взбалтывать. Когда вино получить совершенно ягодный цвѣтъ, дать ягодамъ спастъ внизъ и сливать въ бутылки; конечно, прежде надо процѣдить сквозь салфетку. Бутылки слѣдуетъ поставить въ песокъ и оставить ихъ тамъ до употребленія.

Подслащенные наливки.

Особенно хороша подслащенная наливка вишневая. Взять нѣсколько фунтовъ вишенъ, положить ихъ въ бутылъ, такъ чтобы ягодъ было на половину, а затѣмъ налить виномъ, поставить на солнышко недѣли на двѣ; въ продолженіи этого времени слѣдуетъ чаще взбалтывать. Когда наливка понадобится къ употребленію, отлить изъ бутылки бутылку наливки въ кострюлю, прибавить сахара столько, чтобы на стаканъ наливки приходился стаканъ сахара, смѣшать и поставить на огонь, дать хорошо прокипеть, затѣмъ остудить и смѣшать съ остальною наливкою, разлить въ бутылки и поставить въ песокъ.

Бѣлый квасъ

Взять ячменяго и ржаного солоду, каждого по десяти фунтовъ, прибавить два фунта муки крупчатки и три фунта гречневой, смѣшать все вмѣстѣ, всыпать въ кадку, налить водою кипялою, такъ, чтобы образовалось не особенно густое тѣсто и хорошенько мѣшать весломъ, до тѣхъ поръ, чтобы не было комьевъ, затѣмъ налить кипяткомъ и дать постоять нѣсколько часовъ; когда сусло достаточно остынетъ,

прибавить ложки три хорошихъ дрожжей и немного мятъ; когда квасъ начнетъ бродить, чаще мѣшать его лопаткою, а затѣмъ, когда онъ уже совершенно будетъ заквашенъ, развести водою, дать отстояться и сливать въ бутылки.

К р а с н ы й к в а с ъ.

Взять десять фунтовъ ячнаго и столько же ржаного солода, прибавить фунта два муки ржаной, все смѣшать, положить въ кадку и налить кипяткомъ, такъ, чтобы образовалось густое тѣсто; это тѣсто разложить въ большія каменные плоски или въ корчаги и поставить на огонь въ печь, которую слѣдуетъ крѣпко закрыть или даже замазать, чтобы не выходилъ духъ. На слѣзующій день вынуть корчаги, выложить ихъ въ кадку и налить три ведра воды кипятка, вымѣсить хорошенъко, прибавить гущи и мятъ, затѣмъ кадку закрыть и дать настояться; черезъ день сливать въ бутылки.

Д е ш е в ы й к в а с ъ.

Налить въ кадку ведра два кипятку, всыпать десять фунтовъ ячнаго солода и столько же ржаного, пять фунтовъ ржаной муки. Все это смѣсить, какъ тѣсто и посадить въ жаркую печь, дать солоду си-

дѣть часовъ десять, потомъ вынуть и надѣлать изъ него хлѣбовъ. Приготовить кадку, положить въ нее хлѣба, налить кипяткомъ, на дно кадки положить изъ лучинокъ крестъ, потомъ рѣшотку, на эту рѣшотку положить соломы, прижать ее крестомъ, а затѣмъ положить хлѣбъ и налить водою. Хлѣбъ конечно слѣдуетъ наломать небольшими кусочками; когда кипяткомъ остынетъ и куски хорошо размянутъ, прибавить еще холодной воды и дать закиснуть, а затѣмъ уже разливать въ бутылки.

К и с л ы я щ и.

Взять муки крупчатой десять фунтовъ, столько же гречневой, тисничнаго солоду десять фунтовъ, взять нѣсколько ломтей хлѣбнаго мякиша, безъ корокъ фунтовъ двѣнадцать. Мякишъ слѣдуетъ прежде высушить и истолочь, все это хорошо смѣшать и заварить десятию ведрами кипятка, а потомъ разбавить холодною водою. Дать хорошо отстояться, слить въ другую кадку, положить фунтъ изюма и нѣсколько мятъ и заквасить гущей. Когда хорошо скиснетъ, разлить въ бутылки, каждую бутылку слѣдуетъ хорошо закупорить и пробку обвязать проволокою.

Петровскія кислыя щи.

Взять хорошаго ячнаго солода, столько же пшеничной муки, фунтовъ пять гречневой и полпуда ситной муки, все это хорошенько смѣшать и облить горячей водой, мѣшать до тѣхъ поръ, пока не будетъ комьевъ. Затѣмъ налить холодною водою и все это переложить въ бочку или кадку и поставить на холодъ; когда гуща опадетъ на дно, сусло слить въ другую кадку, прибавить хорошихъ дрожжей и сухой мяты. Когда закиснетъ, разливать въ бутылки и поставить на погребъ. Пробки слѣдуетъ завязать.

Бѣлыя кислыя щи.

Вылить ведро горячей воды въ кадку, засыпать ячнаго и пшеничнаго солода, каждаго по получетверiku, затѣмъ прибавить два гарнца ржаванаго, десять фунтовъ крупичатой муки и два фунта гречневыхъ крупъ. Все это слѣдуетъ хорошо мѣшать, а потомъ подсыпать пшеничныхъ отрубей, кадку закрыть и дать постоять нѣсколько часовъ, потомъ влить въ кадку полтора ведра кипящей воды. Затѣмъ закрыть кадку и дать опять постоять часа три времени, потомъ слить въ котелъ, прибавить закваски, подбить гречневою мукою и поставить въ теплое

мѣсто; когда будетъ подниматься, прибавить сусла, затѣмъ слить въ боченокъ, положить туда же закваску, а когда закиснетъ, разлить въ бутылки. Такая пропорція дѣлается на сто бутылокъ. Когда кислыя щи будутъ разлиты въ бутылки, слѣдуетъ ихъ поставить въ холодное мѣсто, конечно, крѣпко закупоривъ и завязавъ пробки.

Московскія кислыя щи.

Взять ржаной муки, которую слѣдуетъ просѣять и, чтобы ее просѣянной вышло фунтовъ десять, полчетверика ячнаго солода, пять фунтовъ крупичатой муки и столько-же фунтовъ гречневой и все это перемѣшать, затѣмъ приготовить кадку и въ эту кадку всыпать половину, а остальное оставить. Въ кадку налить кипятку и замѣсить густое тѣсто, затѣмъ подсыпать половину того количества, что осталось, кадку закрыть и дать остынуть; а потомъ поставить на нѣсколько часовъ въ теплое мѣсто. Часа черезъ три слѣдуетъ вынуть и влить столько кипятку, чтобы образовалась не особенно жидкая каша, а затѣмъ прибавить и остальную муку. Черезъ часъ времени прибавить еще десять ведеръ воды, которая должна кипѣть, и все хорошенько размѣшать. Когда хорошо остынетъ, прибавить два фунта сахару,

четыре стакана дрожжей, мяты и поставить въ теплое мѣсто. Когда щи будутъ дѣлать броженіе, сливать въ бутылки, но только не черезъ втулку, а черезъ край. Въ бутылки слѣдуетъ положить по двѣ или по три пзюмны, крѣпко закупорить и поставить въ холодное мѣсто.

Е щ е к и с л ы я щ и.

Взять фунтовъ пять печенаго ржапаго хлѣба, высушить его въ сухари, а затѣмъ истолочь мелко; на эти сухари налить двадцать пять бутылокъ воды, конечно, кипятку, и дать настояться сутки, затѣмъ когда вода устоится, слить черезъ сито или сальфетку прозрачную въ приготовленную посуду. Потомъ положить въ небольшой горшокъ малеькій пучокъ мяты, и дать вскипѣть, а когда остынетъ, влить въ посудину, въ которой слита вода, прибавить стакана два сахара, ложки четыре или пять сухихъ дрожжей, которые, конечно, слѣдуетъ распустить въ водѣ. Дать произвести броженіе, а затѣмъ разливать въ бутылки и закупорить, вынести на холодъ.

Я г о д н ы й к в а с ъ.

Приготовить небольшую кадку, на боку просверлить дырочку, дно уложить соломой, солому

должно настлать повыше дырочки. Ягоды должны быть совершенно зрѣлы, ихъ слѣдуетъ положить въ небольшую кадку, налить водою и хорошо ягоды размять, затѣмъ прибавить дрожжей и дать закиснуть, а затѣмъ вылить въ приготовленную кадку, открыть дырочку и дать квасу стекать, а затѣмъ разлить въ бутылки.

Я б л о ч н ы й к в а с ъ.

Взять мѣру, или если понадобится болѣе, кислыхъ яблокъ, которые не должны быть очень зрѣлы. Яблоки положить въ бочку и налить отварною водою, а затѣмъ поставить въ холодное мѣсто. Когда вода достаточно настоится, прибавить сахару немного и разливать въ бутылки, а на яблоки слѣдуетъ снова лить водою. Въ такой квасъ можно прибавить лимонной цедры.

К в а с ъ и з ъ м о р о ш к и.

Наложить бутыль или боченокъ полный морошки, налить кипящею водою; когда она достаточно простынетъ, боченокъ поставить на ледъ и дать ему стоять до тѣхъ поръ, пока вода получитъ совершенно вкусъ морошки, тогда слѣдуетъ налить въ

бутылки, прибавляя для вкуса сахару. На морошку снова можно налить воды и дать настаиваться; когда первый квасъ выйдетъ, то можно брать второй.

Грушевый квасъ.

Взять нѣсколько грушъ, положить въ боченокъ и налить водою, поставить въ холодное мѣсто и дать настаиваться не менѣе мѣсяцу. Затѣмъ воду слить и разлить въ бутылки. На грушу можно налить снова воды и поставить настаиваться. Въ такой квасъ можно прибавлять немного сахару.

Лимонный квасъ.

Взять два лимона, снять съ нихъ цедру, а лимоны наръзать ломтиками, Затѣмъ вскипятить бутылокъ десять воды, и когда она совершенно остынетъ, вылить въ бутылъ, куда должно сложить и лимоны, поставить въ холодное мѣсто и дать настаиваться, причемъ слѣдуетъ каждый день взбалтывать. Когда вода сдѣлается достаточно запашиста и вкусна, слѣдуетъ сливать въ бутылки, закупорить и поставить на ледъ.

ОТДѢЛЕНИЕ X.

Кремы, желе, мороженныя.

Апельсинное желе.

Взять штукъ десять апельсиновъ, выжать сокъ, снять цедру съ трехъ апельсиновъ, прибавить стаканъ воды и процѣдить сквозь чистую салфетку, которую слѣдуетъ привязать къ табурету, опрокинувъ его вверхъ ножками. Когда вода совершенно стечетъ, на апельсины снова подлить воды, протереть ихъ и процѣдить, прибавить стаканъ густого сахарнаго сиропа, прибавить клея и поставить застынуть: разливъ его въ формы, поставить на холодъ.

Желе изъ вина.

Налить въ небольшую кастрюлю бутылку холодной воды, прибавить развареннаго клея одну восьмушку, прибавить лимоннаго сока, нѣсколько кусковъ сахару и поставить на плиту, дать хорошо

кипятъ; когда вода укипитъ на третью часть, снять съ плиты и процѣдить сквозь салфетку.

Приготовить затѣмъ еще стаканъ хорошаго сахарнаго сиропа, прибавить полбутылки ренвейна или другаго хорошаго вина, сокъ изъ одного лимона, положить все въ маленькую кастрюлю и поставить на ледъ. Когда желе достаточно застынетъ, прибавить немного клея, тогда разлить въ формы и дать застынуть.

Кре м ѣ ко ф е й н ы й.

Налить въ кастрюлю полбутылки воды, положить восьмушку сжеваго клея, прибавить стакана два вина винограднаго, стаканъ густаго сахарнаго сиропа и все это сварить на легкомъ огнѣ; когда хорошо прокипитъ, вслить клея восьмушку и процѣдить сквозь салфетку не одинъ разъ, дать застынуть и выливать въ формы.

С л и в о ч н ы й к р е м ѣ.

Взять померанцевыхъ цвѣтовъ, прибавить восьмушку развареннаго клея, затѣмъ прибавить стаканъ сахарнаго сиропа. Взять бутылку хорошихъ густыхъ сливокъ, взбить ихъ вѣнчикомъ, выложить сливки въ клей, взбить хорошенько вѣнчикомъ, затѣмъ вылить въ формъ и дать хорошо застынуть.

С л и в о ч н о е м о р о ж е н о е.

Взять двѣ бутылки хорошихъ сливокъ, прибавить одинъ фунтъ мелкаго сахару, десять бѣлковъ, которые должны быть хорошо подняты, поставить на огонь и не переставая бить вѣнчикомъ, кипятъ давать не слѣдуетъ, а лишь только все это сдѣлается горячо, снять съ огня. Слѣдуетъ остудить, а затѣмъ процѣдить рюмку или даже двѣ мараскину, вылить въ особенно приготовленную для мороженаго кадочку. Кадка должна имѣть внизу дырочку, которую слѣдуетъ закупорить и откупоривать только тогда, когда потребуется изъ нея слить воду. Въ кадку кладутъ ледъ, посыпаютъ его сильно солью, чтобы онъ дольше держался, въ ледъ ставятъ формъ, такъ чтобы ледъ хваталъ до самыхъ ея краевъ. Вотъ тогда уже и слѣдуетъ вливать мороженое; съ разу не слѣдуетъ наливать полную, а только до половины и непереставая вертѣть и затѣмъ постепенно подливать. Слѣдуетъ также мороженое промѣшивать лопаткою; когда мороженое будетъ достаточно густо, закрыть форму крышкою и оставить до тѣхъ поръ, пока оно понадобится.

Мороженое съ ванилью.

Взять двѣ бутылки сливокъ, взбить ихъ хорошо, прибавить фунтъ толченаго сахара, десять бѣлковъ, все хорошенько смѣшать, поставить на огонь и дать сдѣлаться сливкамъ горячимъ. Затѣмъ прибавить ванили и выливать въ форму. Въ такое мороженое, вмѣсто бѣлковъ можно положить желтковъ, которыхъ слѣдуетъ класть меньше чѣмъ бѣлковъ.

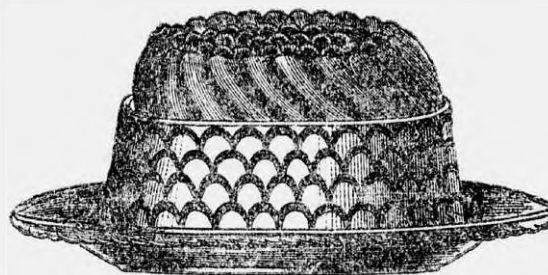
Апельсинное мороженое.

Взять нѣсколько апельсиновъ, съ двухъ снять цедру, а остальные выжать, чтобы получилось стаканъ сока, затѣмъ прибавить два стакана густаго сиропа и полстакана воды, и сока изъ двухъ лимоновъ, влить въ небольшую кастрюльку и поставить вариться, не переставая бить вѣнчикомъ, затѣмъ прибавить восьмушку развареннаго клея, снять съ огня, дать нѣсколько остынуть и выливать въ форму, а затѣмъ поступать такъ, какъ было сказано выше.

Барбарисное мороженое.

Взять одинъ фунтъ барбариса, растереть его хорошенько сквозь сито, потомъ прибавить два стакана сахарнаго сиропа, стаканъ воды, ванили ра-

стертой въ порошокъ, лимоннаго сока полстакана, все это хорошенько размѣшать и половину влить въ форму, мѣшать хорошенько лопаткою, до тѣхъ поръ, пока она сгустится, затѣмъ влить остальное, снова продолжать мѣшать, затѣмъ форму поставить въ ледъ и дѣлать такъ, какъ было сказано о сливочномъ.



Кремъ бриле.

Взять ложки двѣ мелкаго сахара, пережечь его на сковородѣ, когда сахаръ получитъ красноватый вѣтъ; потомъ влить сливокъ, которыхъ потребуется не болѣе стакана, хорошо размѣшивать, затѣмъ влить еще двѣ бутылки сливокъ, семь яицъ, ваниль и растертой въ порошокъ, затѣмъ выложить въ форму и поступать, какъ было сказано о сливочномъ мороженомъ.

Земляничное мороженое.

Взять два фунта хорошей спѣлой земляники, протереть ее сквозь сито, чтобы сѣмячко осталось и ситѣ, затѣмъ сложить въ кастрюлю, влить стакан воды и два стакана сахарнаго сиропа, сока от двухъ лимоновъ, немного ванили и поставить на плиту, дать хорошо нагрѣться. Если мороженое будетъ слишкомъ тянуться, то это значить, что переложено сахара, тогда слѣдуетъ подлить полстакана воды и все хорошенько смѣшавъ, вылить въ форму, которая должна быть поставлена въ кадку со льдомъ. Не слѣдуетъ за разъ выливать все, потому что мороженое можетъ сдѣлаться кусками, поступать такъ: налить третью или четвертую часть формы, вертѣть, мѣшая лопаткою, когда хорошо свернется еще прилить немного и продолжать далѣе. Оставить въ формѣ до употребленія.

Бланманже.

Взять хорошихъ густыхъ сливокъ, вскипятить ихъ не болѣе одного раза. Затѣмъ очистить нѣсколько ядеръ, никакъ не болѣе десяти, горькаго миндаля и сдѣлать изъ него чашку молока, смѣшать со сливками, когда оно совершенно остынетъ

ОТДѢЛЕНИЕ X

Кремы, желе, мороженныя.

Апельсинное желе.
Желе изъ вина.
Кремъ кофейный.
Сливочный кремъ.
Сливочное мороженое.
Мороженое съ ванилью.

Апельсинное мороженое.
Барбарисное мороженое.
Кремъ брюле.
Земляничное мороженое.
Бланманже.
Лимонное желе.